

Pikante Thai Curry Suppe mit Korianderhackbällchen

Rezept von Robert Müller



Zutaten:

1 Stk. (20 g)	Ingwer	1–2 TL	rote Currypaste und Pulver
2	Zwiebeln	400 ml	ungesüßte Kokosmilch
200 g	Kalbfleisch	300 ml	Sahne
200 g	Putenfleisch		Salz
	Sojasoße	1 l	Gemüse- oder Geflügelbrühe
3–4	Stiele Koriander		Sesamöl
2 Stangen	Zitronengras	2	Möhren
4	Kaffir-Limettenblätter (ersatzweise 2 Scheiben Bio-Limetten)	4	Paprika gelb und rot
	Pilze		Lauchzwiebeln
			süße Sojasoße

Zubereitung:

Das Fleisch wolfen und in eine Schüssel geben, kleingeschnittene Zwiebeln zugeben und mit frisch geriebenem Ingwer, Sojasoße, Salz und Pfeffer würzen. Frischen gezupften Koriander zugeben und alles gut vermengen.

Zitronengras klopfen und kleinschneiden, zusammen mit den Limonenblättern in etwas Sesamöl in einem Topf andünsten. Currypaste und Currypulver zugeben und mit Brühe ablöschen, mit Kokosmilch und Sahne auffüllen und für 20 Minuten leise köcheln lassen.

Das Gemüse schälen und bei Bedarf waschen und in die gewünschte Form schneiden. In einer Pfanne in etwas Öl nach und nach anschwitzen, mit Salz und Pfeffer sowie etwas Sojasoße abschmecken.

Das Zitronengras und die Limonenblätter aus der Suppe entnehmen und diese aufmixen und eventuell nochmals abschmecken. Das Gemüse zugeben und weitere 5 Minuten leise kochen.

Nun aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und in einer Pfanne anbraten.

Gemüse in einen Teller geben, mit Suppe aufgießen und Bällchen nach belieben zugeben.