

Heute ess ich

Beitrag von „Miss Jones“ vom 5. Dezember 2019 20:17

Ich steh ja an sich nicht sonderlich auf "Suppe"... die meisten sind mir schlicht zu wässrig.
Also habe ich heute bei dem kalten Wetter mal was ausprobiert.... und Himmel war das lecker...

Japanisches Soul Food für die kalte Jahreszeit

aka

Udon-Suppe mit Kokos, Garnelen und Kürbis

2-3EL Kokosfett in einem Topf erhitzen.

200 g Hokkaidokürbis, in kleine mundgerechte Stücke geschnitten
darin dünsten, aber er soll noch ein wenig Biss haben.

3-4 Lauchzwiebeln in Riinge schneiden, das Grün zunächst beiseite Stellen, das Weiß zum Kürbis geben

1 etwa fingerlanges Stück eingelegtes Zitronengras kleinschneiden, ebenfalls hinzugeben.

125 g Shii-Take in dünne Scheiben schneiden,

125 g Garnelen abtropfen, beides dazugeben, gut durchrühren und noch etwas weiter garen.
(wer noch **eingelegte Lotoswurzeln** hat, kann davon auch noch nach Geschmack ein paar hinzugeben),

mit

ca. **800 ml Dashibrühe** ablöschen,

ca. **400 ml Kokoscreme** hinzugeben,

das ganze einmal aufkochen, dann auf halbe Flamme runterschalten.

2 EL dunkle Sojasauce

etwas Mirin

hinzugeben, in die kochende Suppe

250 g Udon-Nudeln hineingeben und gut 10 Minuten garen.

kurz vor Ende das **Lauchzwiebelgrün**

sowie

eine Handvoll getrocknete Wakame, grob zerrissen

hinzugeben,

mit

Ingwer

Cayennepfeffer

abschmecken.

Ich sag nur...

Om nom nom nom!!!