



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Ochsenschwanzsuppe – thailändische Art

Rezept für 2 – 4 Personen

Zutaten:

2,5 kg Ochsenschwanz, gehackt
5 Zwiebeln
1 Stück Ingwer
2 Chilischoten, in Ringe geschnitten
4 ½ TL Currypaste
1 Hand voll Koriander
1 EL Pfefferkörner, schwarz
Bratöl

Zubereitungszeit: 30 Minuten, zzgl. 3,5 Stunden Garzeit für den Ochsenschwanz

Den gehackten Ochsenschwanz gut waschen und anschließend mit Currypaste und Ingwer ca. 3,5 Stunden so in Wasser kochen, dass immer alles bedeckt ist.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln so lange rösten, bis sie dunkel sind.

Nach Ablauf der 3,5 Stunden das Fleisch sorgfältig vom Knochen nehmen und die Fleischstückchen wieder zurück in die Suppe geben.

Chilischoten, Pfeffer und Koriander zugeben und aufkochen lassen.

Anschließend mit den Röstzwiebeln servieren.

Guten Appetit!