

TOM KHA GAI SUPPE MIT THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTEM

FUSION VEGAN SUPPEN FLEISCHIMITATE

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, 600 g
- BRESC Marinade für Hühnerfleisch, 24 g
- Rapsöl, 50 ml
- Margarine (ohne tierische Zusatzstoffe), 80 g
- Zwiebeln gehackt 3 mm, 90 g
- BRESC Zitronengraspüree, 70 g
- BRESC Ingwerpüree, 30 g
- BRESC frisch gehackter Spanischer Knoblauch, 20 g
- BRESC grüne und rote Pfefferschote Wok, 15 g
- Wasser ab Leitung, 1.8 l
- Kokosnuss-Milch, 1.2 kg
- Gemüse-Bouillon-Pulver, 40 g
- Speisesalz, 10 g
- Kaffir Limetten Blätter, 60 g
- Sesamöl geröstet, 30 g
- Shiitake-Pilze frisch, 300 g
- Soja Sauce 30 g
- Sojasprossen/Mungobohnenkeimlinge, 200 g
- Koriander Bund, 15 g

ZUBEREITUNG

1. Das Geschnetzelte in der Marinade einlegen.
2. Bei den Shiitakepilzen die zähen Stiele entfernen und die Pilzköpfe in Streifen schneiden.
3. In einem passenden Saucentopf die Margarine schmelzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.
4. Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Chilis mitschwitzen.
5. Auffüllen mit Wasser und Kokosnussmilch.
6. Abschmecken mit Bouillon-Pulver, Salz Kaffir-Limettenblätter.
7. Die Suppe zirka 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
8. Die Kaffir-Limettenblätter aus der Suppe entfernen.
9. In einer beschichteten Pfanne das Sesamöl erhitzen und das Geschnetzelte rundherum knusprig braten.
10. In einer beschichteten Pfanne das geröstete Erdnussöl erhitzen die Pilzstreifen darin anbraten, mit der Sojasauce ablöschen und einkochen.
11. Die Sojasprossen unter die Pilze schwenken.
12. Das Geschnetzelte in die Suppe geben und noch einmal 5 Minuten ziehen lassen.
13. Die Suppe anrichten und gefällig mit den Pilzen und Koriander garnieren.

TIPP! Für mehr Schärfe mehr Chilis mitkochen.