



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Thailand kulinarisch entdecken „

### Thailändische Linsensuppe mit Flusskrebse

#### Zutaten

200 g Rote Linsen | 1 Bund Suppengrün | 1 große Zwiebel | 70 g Butter | 1 Liter Gemüsebrühe  
¼ Liter Milch | Salz und Pfeffer | 1 TL Paprika Pulver, (möglichst sehr scharf)  
Kreuzkümmel, gemahlen (Cumin)

#### Zubereitung

Die Linsen auf ein Blech schütten und verlesen, dabei Steinchen und fremdes Saatgut entfernen.  
Die Linsen in ein feinmaschiges Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen.  
Das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 30 g Butter in einem Topf zerlassen, die  
Zwiebelwürfel darin glasig schmoren.

Das Suppengrün (darauf achten, dass nicht zu viel Sellerie genommen wird – verdirbt den  
Geschmack sehr schnell) dazugeben und ca. 5 Min. mit schmoren lassen und mit der  
Gemüsebrühe ablöschen.

Die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. garen. Die Suppe durch ein Sieb passieren (oder mit dem  
"Zauberstab" pürieren), die Milch zugeben und noch einmal aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und dem Cumin abschmecken. Nach Geschmack auch etwas Zitronensaft zugeben.  
Die restliche Butter in einem Pfännchen zerlassen und das Paprikapulver darunter rühren.  
Zur Suppe geben. Die Flußkrebse mit Olivenöl anbraten und mit Sherry ablöschen.



Auf die Plätze, fertig, los!