



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent  
„ Eine kulinarische Reise um die Welt „**

**Rote Thailinsensuppe mit Garnelen ( Asien )**

**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. Das Ganze wird mit Gambas auf dem Spieß gereicht.



**Carsten Kuschel**  
Eventkoch

**laXintage®**

culinaryculture | KOCHSCHULE



Auf die Plätze, fertig, los!

