

# Pastashop24.de

## Vorspeise: Chili-Kokos-Suppe mit Flusskrebse

### Zutaten für 4 Personen:

- 0,7l Geflügelfond
- 2 Dosen Kokosmilch ungesüsst
- 3 EL Mangomark
- 0,2l Sahne
- 2 rote Chilischoten
- 3 Schalotten
- 100g Staudensellerie
- 100g Karotten
- 2 EL Ahornsirup
- 3 Stangen Zitronengras
- Salz, Pfeffer, ein Stück frischer Ingwer
- 2 EL Erdnussöl
- 12 Stk Flusskrebse (z.B. aus dem Frischeregal)



### Zubereitung:

Schalotten würfeln, Zitronengras und Chili grob zerkleinern. Ingwer schälen und klein schneiden. Alles in Erdnussöl anschwitzen. Sellerie und Karotten schälen, würfeln und dazugeben. Ahornsirup darübergeben und glasieren. Mit Geflügelfond und Kokosmilch aufgießen. Bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Mangomark abschmecken.

Mit dem Pürierstab gut pürieren und durch ein feines Sieb streichen (oder flotte Lotte). Nach Wunsch mit Sahne auffüllen und kurz aufkochen lassen. Flusskrebse als Einlage in die Suppe geben.