

Kartoffelgemüsesuppe Thai (10 Liter)

Zutaten: Stück Sellerie
8-10 große Möhren
15 mittlere Kartoffeln
2 Dosen Kokosmilch
Frühlingszwiebeln oder Handvoll Zwiebeln
frischer Knoblauch
Brühe
1 Zitrone
Rote Thai Curry Paste
2 Esslöffel Honig
Bund Thai Basilikum
frische Petersilie
2 Esslöffel Thai Fischsauce
Fleischeinlage nach Belieben

Sellerie, Zwiebeln und etwas Knoblauch würfeln und in neutralem Öl andünsten. Salzen und Currypaste hinzufügen. Schärfe über Menge der Paste regulieren. 1 1/2 Teelöffel auf den Topf für Kinder geeignet. Für Erwachsene gerne etwas mehr. Kleinen Teil 1-2 Möhren würfeln und mit der Paste und etwas Honig weiterdünsten.

Mit Brühe ablöschen. -Kokosmilch hinzufügen. Kartoffeln und Möhren in Scheiben schneiden und in der Brühe gar kochen. Suppe abschmecken mit 2 Esslöffel Fischsoße, Honig und Zitrone .Wenn die Zutaten gar sind, Petersilie und Thai Basilikumblätter hinzufügen und die Suppe vom Herd nehmen.

Fleischeinlage: entweder Rind-, Geflügel- oder Schweinegehacktes in Bällchen in der Suppe mit garen oder beliebiges Fleisch Gulasch in einer extra Pfanne anbraten und später der Suppe hinzufügen. Gemüsemenge ist variabel. Mehr Gemüse = Eintopf, daher weniger = Suppe.