



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 Saucetopf 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.

TIPPI! Für mehr Schärfe mehr Chilis mitkochen.