Scharfe Garnelensuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g kleine, gegarte und geschälte Garnelen *TK*
- 150 g Basmati-Reis
- 8 Frühlingszwiebeln
- 2 gehäufte EL Korma-Currypaste
- 1 Dose Kokosmilch *400 ml*
- 1 L Wasser
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. **Garnelen auftauen**
   Die gefrorenen Garnelen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und langsam auftauen lassen.

2. **Reis rösten**
   In einer großen Schmorpfanne oder einem Topf den trockenen Basmati-Reis ohne Fett bei starker Hitze ca. 3 Minuten anrösten, dabei regelmäßig umrühren. Das verleiht ihm ein nussiges Aroma.

3. **Frühlingszwiebeln vorbereiten**
   Während der Reis röstet, die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

4. **Aromabasis herstellen**
   1 EL Olivenöl, die Frühlingszwiebeln und die Currypaste zum Reis geben. Alles unter Rühren weitere 2 Minuten anschwitzen, bis es duftet.

5. **Flüssigkeit hinzufügen**
   Kokosmilch und ca. 1 Liter Wasser (2,5 Dosen voll) angießen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und ca. 12 Minuten sanft köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

6. **Garnelen vorbereiten & hinzufügen**
   Etwa 6 Minuten vor Ende der Kochzeit die Garnelen gut abtropfen lassen, fein hacken und in die Suppe

einrühren. Sie brauchen nicht lange – so bleiben sie zart und saftig.

7. **Abschmecken & servieren**
   Wenn der Reis weich ist und die Suppe eine schöne, leicht cremige Konsistenz hat, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Heiß servieren!

Tipp: Mit frischem Koriander oder einem Spritzer Limettensaft wird’s noch frischer. Wer es schärfer mag, gibt eine Prise Chili oder ein paar Tropfen Sriracha dazu.