

Rezept zu Ihrem Lieblingsland

Garnelen-Laksa aus Singapur

Singapur ist ein kulinarischer Schmelztiegel und Paradies für Genussmenschen sowie Feinschmecker gleichermaßen, denn für jeden Geschmack ist etwas dabei. Zwar lassen sich Singapurs Köstlichkeiten aktuell noch nicht wieder vor Ort erkunden, einem rein kulinarischen Trip in den Inselstaat steht jedoch nichts im Wege. Mit dieser leckeren Rezeptidee zum Nachkochen wollen wir euch auf den Geschmack Singapurs bringen und euch zeigen, wie ihr die kräftigen Aromen der Löwenstadt zu euch nach Hause holt.

Diese schmackhafte und reichhaltige Nudelsuppe mit Garnelen füllt den Körper mit einer wohligen Wärme, die euch direkt an die tropischen Temperaturen Singapurs denken lässt.



Zutaten für zwei Personen:

Garnelen nach Wunsch, gesäubert und gekocht
gehackte Knoblauchzehen
frische Chilischoten, in Ringe geschnitten
ein halber Stängel Zitronengras, gehackt
Prise gemahlener Koriander
400 ml Kokosmilch
1 EL rote Currypaste
Etwas Pflanzenöl
Prise brauner Zucker und Salz
200 g Hähnchenbrustfilet, ohne Haut
300 ml Geflügelbrühe
125 g breite Reismudeln
Ingwerwurzel, in dünne Scheiben geschnitten

Und so wird's gemacht:

Die Reismudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Den Knoblauch mit etwas Pflanzenöl in einem großen Topf anrösten und mit der Geflügelbrühe ablöschen. Kokosmilch, Currypaste und Ingwer dazugeben, kurz köcheln lassen und mit Koriander, Zucker und Salz abschmecken. Das Fleisch in den Topf geben und gar ziehen lassen. Die fertige Hähnchenbrust aus der Suppe nehmen und in Scheiben schneiden. Garnelen, Nudeln und Fleisch in den Topf geben und alles kurz aufkochen lassen. Mit den Chilischoten garnieren und sofort servieren.

Oyaagae ahaara vaela rasavaindainana!