

Laksa – würzige Curry-Kokosmilchsuppe

Immer, wenn mich mein Schatz fragt „Möchtest du irgendwas-Curry-irgendwas?“, dann sage ich ohne großartig nachzudenken und voller Vorfreude „Ja, bitte, unbedingt, so schnell wie möglich“ 😊. Und ich wurde noch nie enttäuscht, ganz im Gegenteil! Diese Laksa-Curry-Suppe ist der Wahnsinn und erfreut den Gaumen mit einem geschmacklichen Tiefgang, der seinesgleichen sucht. Ich sage es selten, aber diesmal mit Überzeugung: Ihr müsst dieses Rezept probieren! Also zack zack in die Küche ...



Rezepttyp

- Hauptspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
 - ca. 45 Minuten Zubereitung

Zutaten für 3-4 Portionen

für die Suppe:

- 2 Stängel frisches Zitronengras
- 2 TL Kokosöl
- 20g Ingwer in Scheiben geschnitten
- 5 TL rote Currypaste
- 2 Sternanis
- 700ml Kokosmilch
- 700ml Gemüsebrühe
- 6 Kaffirlimettenblätter
- 1 TL Ahornsirup
- 3 EL Tamari
- 150g Shiitake Pilze in Scheiben geschnitten
- Limettensaft
- Salz und Pfeffer

für die Suppeneinlagen:

- 300g Tofu Natur in Würfel geschnitten
- Öl zum Braten
- 2 EL Tamari
- Salz

- 1 Brokkoli in Röschen zerteilt

- 225g breite Reismudeln

für das Topping:

- Chiliflocken nach Belieben
- Sesamsamen geröstet
- 3-4 TL Sesamöl

Allergiehinweise

- Glutenfrei

Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Wir beginnen mit der Zubereitung der Suppeneinlagen.
2. Die Brokkoliröschen in eine große Pfanne geben und mit einem Schuss kochenden Wasser übergießen. Deckel auf die Pfanne geben und den Brokkoli auf mittlerer Hitze für 3 bis maximal 4 Minuten dünsten. Er sollte auf jeden Fall noch knackig sein. Die Röschen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Den Tofu gut abtrocknen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Tofuwürfel rundum goldbraun anbraten und zum Schluss mit Tamari ablöschen. Gut durchschwenken, mit wenig Salz bestreuen und ebenfalls beiseite stellen.
4. Die Reismudeln nach Packungsanleitung zubereiten und abtropfen lassen.
5. Für die Suppe das Zitronengras von den äußeren Blättern befreien, mit dem Messerrücken platt drücken und in Stücke schneiden.
6. Das Kokosöl in einem Topf erhitzen, das Zitronengras, den Ingwer und die Currypaste unter Rühren für 3 Minuten anschwitzen und mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen.
7. Den Sternanis und die Kaffirlimettenblätter dazugeben und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.
8. Die Suppe durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Shiitake Pilze zur Suppe geben und noch einmal 5 Minuten kochen.
9. Die Laksa-Curry-Suppe mit Tamari, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Limettensaft würzig abschmecken.
10. Reismudeln in tiefe Schüsseln portionieren, mit der heißen Suppe übergießen und den Brokkoli und den Tofu in die Suppe geben.
11. Mit Chiliflocken, Sesamsamen und je 1 Teelöffel Sesamöl beträufeln und servieren.



Rezeptbeschreibung

Für das ursprünglich aus Malaysia & Singapur kommende Gericht könnt ihr anstelle des Tofus auch ein anderes Protein wählen wie zum Beispiel Erbsenprotein, Seitan oder Tempeh. Traditionellerweise würde sich auch eine frische Chili für die extra Schärfe eignen.

i FOKUS DER WOCHE: [Kokosmilch](#)

Viel Erfolg beim Nachkochen – leben und leben lassen, ist das Motto!

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik