Thailändisches Rezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Glasnudelsuppe
(Gäng Woon Sen)

Zutaten:

100 g Glasnudeln
250 g Hackfleisch
6 Chinakohlblätter
4 Stängel Koriander
8 Pfefferkörner
1 TL Salz
4 Knoblauchzehen
1 l Fleischbrühe
4 EL Nam Pla (Fischsauce)
Chilipulver

Zubereitung:

- Glasnudeln etwa 15 Minuten in kaltem Wasser weichen lassen.
- Hackfleisch mit wenig Wasser krümelig braten.
- Korianderwurzeln, Knoblauch, Pfefferkörner und Salz im Mörser zerstampfen.
- Korianderblätter fein hacken.
- Chinakohlblätter klein schneiden.
- Brühe mit der Knoblauchpaste aufkochen lassen.
- Glasnudelwasser abschütten und Nudeln klein schneiden.
- Kohl, Fleisch, Nudeln und Koriander in die Brühe geben.
- Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Fischsauce und Chili scharf abschmecken.