



FÜR 4 PORTIONEN



**VORBEREITUNG:**  
20 Minuten

**GRILLDAUER:**  
20 Minuten

**GESAMTDAUER:**  
40 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
200 °C



**GARMETHODE:**  
Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Mittel



**WEBER ZUBEHÖR:**  
Wok

## ZITRONENGRASSUPPE MIT GARNELEN

### ZUTATEN:

2 Zitronengras-Stängel, 2 cm Ingwer, 1 Schalotte, ½ Chilischote (rot), 4 EL Erdnuss- oder Sesamöl, 3 Frühlingszwiebeln, 1 TL Kurkuma, 400 ml Fischfond, 400 ml Kokosmilch, 1 TL brauner Zucker, 1 Spritzer Limettensaft, Salz, Pfeffer, 1 EL Koriander oder glatte Petersilie

### IN DER KÜCHE:

- 1 Vom Zitronengras den Anschnitt abschneiden sowie vertrocknete Blätter entfernen. Das Zitronengras fein schneiden.
- 2 Den Ingwer und die Schalotten schälen und fein würfeln.
- 3 Die Chilischote in Ringe schneiden.
- 4 Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden.
- 5 Den Koriander waschen und trocknen, danach klein schneiden.

### AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200 °C mit dem Wok vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills werden 2–3 Anzündkamin Weber Briketts benötigt.
- 2 Das Öl darin erhitzen und das Zitronengras, den Ingwer, die Schalotten und die Chili für etwa 5 Minuten anbraten.
- 3 Den Kurkuma dazu geben und kurz anbraten.
- 4 Den Fischfond und die Kokosmilch sowie den braunen Zucker zugeben, die Hitze etwas reduzieren und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- 5 Mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken und den Koriander sowie die Frühlingszwiebeln darüber geben.

### TIPP:

Die Chili-Knoblauch-Garnelen passen ausgezeichnet zu dieser Suppe.