

# Gaeng Jeute Woon Sen

---

Hangover soup

Gaeng Jeute Woon Sen

- 4 Becher Hühnerbrühe
- 125 g grobes Schweinehackfleisch
- 1 EL feingehackter Knoblauch
- $\frac{1}{2}$  TL frischer weisser Pfeffer
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 60 g Glasnudeln

- 1 TL Fischeauce
- 3 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten
- Eine kleine Handvoll Korianderblätter

Gratiem Jiow (frittierter Knoblauch)

- $\frac{1}{4}$  Becher Pflanzenöl
- 2 EL feingehackter Knoblauch

[Zutaten für 6 Portionen]

# Zubereitung

---

## **Frittierter Knoblauch**

Öl in einer kleinen Pfanne langsam erhitzen. Wenn es heiss genug ist zischt es sobald man ein Stück Knoblauch hineinwirft. Den gesamten Knoblauch hinzugeben und umrühren, es sollte Bläschen bilden, zischen und sich schliesslich gold verfärben. Sobald der halbe Knoblauch weich und weizenfarben ist, entferne die Pfanne von der Flamme (sollte nicht länger als ca. 3 Minuten dauern). Auf Raumtemperatur abkühlen lassen (kann dann auch festverschlossen im Kühlschrank gelagert werden).

## **Suppe**

In einer Saucenpfanne die Hühnerbrühe über mittlerer Hitze zum kochen bringen, Währenddessen das Fleisch mit Knob-

lauch, Salz und Pfeffer würzen. Die Glasnudeln mit warmem Wasser übergießen bis sie bedeckt sind und ziehen lassen bis sie weich sind (ca. 30 Minuten). Kleine Stücke des gewürzten Fleisches in die kochende Brühe geben. Evtl. entsteht Schaum auf der Oberfläche während das Fleisch kocht, diesen abschöpfen und weggiesen. Für 3 Minuten brodeln lassen, dann die Nudeln abtropfen und auf ein Brett geben. Das Gewirr zweimal durch die Mitte schneiden und in die kochende Suppe geben. Die Fischsauce und die Zwiebeln in die Suppe rühren, dann vom Herd nehmen. Der Suppe etwas weissen Pfeffer, zwei Teelöffel Knoblauch und Öl sowie die Korianderblättern zugeben.