ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

# *Rezept*

# *Guay Tiew*

*Scharfe Nudelsuppe aus Thailand, , aus dem Buch „ANGEKOMMEN. Kleingärten – wo die Welt sich trifft“ von Sabine Kress und Kathrin Hentzschel*

Zutaten

- je 150 g Lauch, Karotten, Zwiebeln, Knollensellerie
- 500 g Beinscheibe
- etwa 10 schwarze Pfefferkörner, Salz
- 2-3 Sternanis
- 2 EL süße Sojasoße, 2 EL dunkle Sojasoße
- 6-8 Korianderwurzeln, 2-3 Knoblauchzehen
- Selleriegrün, Koriander, 200 g Wasserspinat

Zubereitung

Damit die Suppe gut durchzieht, bereits am Vortag das Gemüse für die Brühe schälen, kleinschneiden und in etwa 2,5 L Wasser kochen. Die Beinscheibe hinzufügen und 2 Stunden köcheln, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Die Gewürze hinzugeben.
Am nächsten Tag erwärmen, währenddessen den Wasserspinat kurz anbraten und mit den Kräutern hinzufügen. Knoblauch fein zerdrücken, in Öl rösten und darüber streuen.
Als Einlage passen sehr gut breite Reisnudeln.

*Guten Appetit!*

*Dieses Rezept haben wir für Sie anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird, ausgewählt. Aus dem Buch: „ANGEKOMMEN. Kleingärten – wo die Welt sich trifft“ von Sabine Kress (Fotografie) und Kathrin Hentzschel (Text)*