

## Tee-Consommé

### Zutaten für 4 Personen:

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1                                   | Stange Zitronengras           |
| 2                                   | Limettenblätter               |
| 80 ml                               | Wasser                        |
| 80 g                                | brauner Zucker                |
| 2 EL                                | Sojasauce                     |
| 1 l                                 | Gemüsebrühe                   |
| 4 TL                                | Ceylon-Tee (oder 4 Teebeutel) |
| Schale von 3 Limetten (unbehandelt) |                               |

### Zubereitung:

Das Zitronengras und die Limettenblätter in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem braunen Zucker im Wasser aufkochen. Nun die Sojasauce und den fein gehackten Chili dazugeben und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Anschließend das Ganze mit der kräftigen Brühe aufgießen. Den Tee in ein Sieb geben und die Suppe durchsiehen. So entsteht ein leichter, aromatischer Teegeschmack.

Zum Schluss zur Dekoration einige feine Streifen der Limettenschale dazugeben und anrichten.

Zubereitungszeit: 45 Minuten