

Papiersaal BAR

presents

A TASTE OF THAILAND

Thailand – das Land des Lächelns. Diese Bezeichnung entstand nicht etwa, weil die Thais überdurchschnittlich viel lachen, sondern durch einen Werbeslogan des thailändischen Fremdenverkehrsamts aus den sechziger Jahren.

Nichtsdestotrotz macht die Bevölkerung ihrem Ruf alle Ehre. Egal ob im Bungalow auf Phuket oder beim Streetfood-Stand in Bangkok – so gastfreundlich wie in Thailand wird man selten empfangen. Grob geschätzt kann man sich in der «Stadt der Engel» an 50'000 Foodständen verwöhnen lassen. Der süße Duft von Zitronengras, Limettenblättern und Koriander erfüllt die Strassen und die Sinne.

Jeder, der bereits das Privileg hatte, Thailand besucht zu haben, wird mit unserem Cooler in kulinarischen Erinnerungen schwelgen können. Bei all denjenigen, welche noch nicht in diesen Genuss gekommen sind, wird eine bittersüsse Sehnsucht geweckt.

KORIANDER- ZITRONENGRAS-COOLER:

Ihr braucht für 1 Liter:

4 Stangen Zitronengras

1 Bund Koriander

50 g Ingwer

300 ml Saft von verschiedenen

Zitrusfrüchten (4 Zitronen,

4 Limetten und 1 Orange)

100 g Zucker

1 L Wasser



Anleitung: Zuerst werden alle Zitrusfrüchte ausgepresst, den Saft in einen Topf geben. Wichtig: Die Schalen werden für den Cooler nicht verwendet. Es treten beim Kochen nämlich sämtliche Bitterstoffe aus der Schale aus.

Frischen Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit Zucker und Wasser zum Zitrusaft geben.

Den Bund Koriander waschen und alles, ausser ein paar Blätter für die Garnitur, dazu geben. Beim Zitronengras die ausgetrockneten Enden abschneiden, waschen, in grobe Stücke schneiden und gemeinsam mit den anderen Zutaten aufkochen.

15 Minuten bei niedriger Hitze simmern lassen und anschliessend abseihen. Das Getränk kaltstellen und auf Eis servieren.

PAPIERSAAL.CH & FOLIUM.CH