

Tom Kha Gai - Hühnersuppe mit Kokosmilch

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

400 ml Hühnerbrühe
400 ml Kokosmilch
40 g Galangal
1 Zitronengras
4 Kaffirlimettenblätter
200 g Hähnchenbrustfilet
80 g Champignons
5 grüne Thai-Chilis
4 Esslöffel Fischsauce
4 Esslöffel Tamarindensaft
2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
Korianderblätter (zum Garnieren)
1 rote Thai-Chili (zum Garnieren)

„Aroy dee“ sagen Thailänder zu einem besonders leckeren Gericht wie diese würzige Hühnersuppe auf Kokosmilch-Basis. „Tom kha gai“ ist ein Klassiker der thailändischen Küche und wird mit frischem Chili, Tamarindensaft und Galangal gewürzt. Galangal? Die scharfe, leicht bittere Knolle ist dir vielleicht eher als Thai-Ingwer bekannt und unverzichtbarer Bestandteil des Süsschens. Wenn da mal nicht mit jedem Löffel pures Urlaubsfeeling aufkommt.

- 1 -

Hähnchenbrustfilet in dünne Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Galangal fein reiben. Kaffirlimettenblätter und grüne Chilis im Mörser zerstoßen. Zitronengras halbieren und leicht flach klopfen.

- 2 -

Brühe und Kokosmilch kurz aufkochen. Galangal, Zitronengras und Kaffirlimettenblätter hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Hühnchen, Pilze und zerstoßene Chilis hinzufügen und ca. 5 Minuten mitgaren.

- 3 -

Fischsauce, Tamarindensaft und Zitronensaft hinzufügen. Suppe erneut kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die Korianderblätter unterrühren. Rote Chili in feine Ringe schneiden. Suppe auf Schalen verteilen und mit rotem Chili garnieren.