

Tom Kha Gai Suppe



Zubereitung (4 Personen)

5 Kaffir-Blätter (Asia-Shop)
100 g Strohpilze (Asia-Shop)
5 dünne Scheiben Galangal (Asia-Shop)
2 Stängel Zitronengras (Asia-Shop)
Fischsauce (Asia-Shop)
1 TL Palmzucker (Asia-Shop) oder Rohrzucker
1 Bund Koriander (Asia-Shop)
4 Chilischoten
500 ml Kokosmilch
1 Limette (Saft)
250 g Hühnerbrust in kleine Würfel oder Streifen geschnitten
Bouillon

- Das Zitronengras in 4 cm lange Stücke schneiden und mit dem Messerrücken leicht klopfen
- 2 dl Bouillon und die Hälfte der Kokosmilch zum Kochen bringen
- das Zitronengras, den Galangal, die Kaffir-Blätter und die Chilis hineingeben
- mit 2 EL Fischsauce würzen und 10 Minuten köcheln lassen
- die Strohpilze hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen
- das Hühnerfleisch unterrühren und wenige Minuten auf kleiner Flamme garen, es muss zart bleiben
- die restliche Kokosmilch zufügen und mit Limettensaft und Zucker abschmecken
- In Schalen anrichten und mit Chilistreifen, Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren

Bemerkung

- Zitronengras, Galgant und Kaffir-Blätter sind Würzzutaten und werden nicht mitgegessen