



Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Kokosmilch

4 Portionen

Zutaten

180 g Hähnchenbrustfilet	400 ml Hühnerbrühe
100 g Champignons	4 EL Tamarindensaft
50 g Thai-Ingwer (Galanga)	5 EL Fischsoße
4 Kaffirlimettenblätter	3 EL frisch gepresster Zitronensaft
6 grüne Thai-Chilis	1 roter Thai-Chili
2 Stängel Zitronengras	1 Handvoll Korianderblätter
400 ml Kokosmilch	

Zubereitung

Das Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Thai-Ingwer, Kaffirlimettenblätter und grüne Chilis nacheinander in einem Mörser zerstoßen. Zitronengrassängel halbieren und vorsichtig flachklopfen.

Die Kokosmilch und Hühnerbrühe kurz aufkochen. Thai-Ingwer, Kaffirlimettenblätter und Zitronengras hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren 5 Min. köcheln lassen.

Das Hähnchenfleisch, Pilze und zerstoßene grüne Chilis dazugeben und ca. 6 Min. weiter garen.

Zum Schluss Tamarindensaft, Fischsoße und Zitronensaft hinzufügen und die Suppe noch einmal kurz aufkochen. Inzwischen den roten Chili in feine Ringe schneiden. Die Suppe vom Herd nehmen und die Korianderblätter unterrühren, Suppe in kleine Schalen verteilen und mit den roten Chiliringen garnieren.