

> Tom Kha Gai <

Thailändische Kokosmilchsuppe mit Hähnchenfleisch



Zutaten für 4 Personen:

- Roter und grüner Chili
- 1x Stk. Galangal
- 1x Stengel Zitronengras
- Koriander mit Wurzel
- 100g thailändische rote Zwiebeln
- 500g Hähnchenbrustfilet
- 1 Limone, 3-4 Kaffir Limettenblätter
- 1ltr Kokosmilch
- Salz, Zucker, Fischsauce

Zubereitung:

Galangal in Scheiben schneiden, Zitronengras in ca. 3cm große Stk. schneiden. Korianderwurzel vom Grün trennen und gut waschen.

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Die Zwiebeln je nach Größe ganz lassen oder halbieren.

Die Kokosmilch zum kochen bringen. Das Hähnchenfleisch, Galangal, Limettenblätter und Korianderwurzel hinzufügen. Solange kochen lassen, bis das Fleisch gar ist. Einige Chilischoten und die roten Zwiebeln dazugeben und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Zucker, Fischsauce und Saft der Limone würzen. Kurz nochmals aufkochen lassen, von der Kochplatte nehmen.

Beim servieren die Suppe mit Koriandergrün garnieren.

Tipp:

Damit die Suppe noch würziger wird, ca. 50g Tom Ka Paste hinzufügen und mitkochen!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihnen

Dynastie Tang