



Florian Geith
Key Account Manager

Thailändische Tom Kha Gai Suppe

Zutaten

300 g Hühnchenfleisch
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
1 Zwiebel
1 Zitrone (Saft)
ca. 10 Zitronenblätter
3 Chilischoten
3 Zitronengras
1 Beutel Tom Ka Paste
1 Galgant Wurzel
1 Bund Koriander
500 ml Wasser
Nam Pla (Fisch Sauce)
Duftreis (Jasmin)

Rezept

Reis kochen, am besten passt asiatischer Jasminreis.

Hühnchenfleisch in kleine, mundgerechte Stückchen schneiden. Die Zwiebel in grobe Stückchen schneiden. Chilischoten klopfen und der Länge nach zerteilen. Zitronenblätter können bei Bedarf halbiert werden. Koriander klein hacken. Galgant Wurzel in Scheiben schneiden. Zitronengras klopfen und in grobe Stückchen schneiden.

Kokosmilch mit 500 ml Wasser in den Topf geben und die Tom Ka Paste unter stetigem Rühren hinzufügen. Während die Suppe aufheizt, das Gemüse hinzugeben.

Wenn die Suppe anfängt zu köcheln, das Hühnchenfleisch hinzugeben. Wichtig: Suppe darf nicht überkochen. Sobald das Hühnchenfleisch durch ist, Temperatur zurücknehmen und für ca. 5 min stehen lassen. Nun etwas Koriander hinzugeben.

Der restliche Koriander wird zum Garnieren verwendet. Bei Bedarf mit Nam Pla (Fisch Sauce) und Zitronensaft abschmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Zeitaufwand 1 Stunde