



## **Thailändische Hühnersuppe mit Galantwurzeln und Kokosmilch**

### **Tom Kha Gai**

#### **Zutaten für 4 Personen**

250 g Hähnchenbrust, 1 Stück Galant (4-5 cm), 4 Zitronengrasstengel, 150 g frische Champignons, 8 Korianderzweige, 2 frische Chilischoten, 5 Zitronenblätter, 400 ml Kokosmilch, 1 TL Salz, 1 EL Fischsauce, 4 Cl Limettensaft, 2 TL Zucker

#### **Zubereitung**

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Galant putzen, 4 dünne Scheiben abschneiden und den Rest leicht flach klopfen. Das Zitronengras in 5 cm große Stücke schneiden und ebenfalls flach klopfen. Champignons putzen. Die Korianderzweige waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Chilischoten waschen, Stielansätze entfernen und die Schoten leicht quetschen.

Alle Zutaten bis auf das Hähnchenfleisch, 100 ml Kokosmilch, Koriander, Galantscheiben und zwei Zitronenblätter in einem Topf zum Kochen bringen. Hähnchenfleisch dazu geben und kurz aufkochen. Die restliche Kokosmilch bei niedriger Hitze unterrühren.

Die aufbewahrten Zitronenblätter halbieren und mit den Galantscheiben auf die Suppenschalen verteilen. Die Suppe darüber geben und mit dem Koriander bestreut servieren.