



Tom Khaa Gai – Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch

Zutaten

1 Stück frischer galant oder Ingwer (ca. 3 cm), 2 Stängel Zitronengras, 4 Kaffir-Limettenblätter, 1 kleine frische rote Chilischote, 1 Dose Kokosmilch (400 ml), 2 TL grüne Currypaste, 2 EL asiatische Fischsauce (Fertigprodukt), 2 TL Palm- oder brauner Zucker, 4 Stängel Koriandergrün oder Asia-Minze, 600 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe, 300 g Hähnchenbrustfilet, Salz, 1-2 EL Limettensaft

Zubereitung

Galant, Zitronengras und Limettenblätter waschen. Galgant in Scheiben, Zitronengras in 3 cm lange Stücke schneiden. Limettenblätter vierteln. Chili waschen, putzen, nach Belieben entkernen und in feine Ringe schneiden.

Vorbereitete Zutaten mit Kokosmilch, Currypaste, Fischsauce und Zucker zum Kochen bringen, alles 5 Min. sanft kochen lassen.

Koriander oder Minze waschen und die Blättchen abzupfen. Die Brühe zur Suppe geben, aufkochen. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, zugedeckt in der Suppe in 6-8 Min. gar ziehen lassen.

Die Suppe mit Salz und Limettensaft abschmecken. Zum Servieren mit den Koriander- oder Minzeblättchen bestreuen.