

TOM KHA GAI – THAILÄNDISCHE KOKOSMILCHSUPPE MIT HUHN NACH ORIGINALREZEPT

Zutaten:

- 400 ml Kokosmilch
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 150 Gramm Austernseitlinge
- 100 ml Wasser
- 150 Gramm Hühnerfilet
- 2TL Zucker
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Stange Zitronengras
- 1 daumengroßes Stück Galgant
- 2 TL Chicken Seasoning Powder
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Limettensaft



Zubereitung:

Galgant und Zitronengras in feine Scheiben schneiden und zusammen mit Kaffir-Limettenblättern, Kokosmilch und Wasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und für etwa 7 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Tomaten, Zwiebeln, Pilze und Hühnchen in grobe Stücke schneiden. Zunächst nur das Gemüse und die Pilze in die Suppe geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nach etwa 10-12 Minuten den Zucker, Seasoning Powder, Fischsauce und Limettensaft zur Suppe geben und nach eigenen Vorlieben weiter abschmecken. Das Fleisch erst jetzt hinzufügen, nochmal etwa 5-7 Minuten mitköcheln lassen und mit Koriander bestreut servieren