

Tom Kha Gai – die berühmte Hühnersuppe mit Kokosmilch und Galgant



Zutaten

- 2 Dose/n Kokosmilch à 400 ml
- 1/4 Liter Hühnerbrühe
- 5 Stängel Zitronengras
- 7 cm Galgant, geschält, in Scheiben
- 3 Chilischote(n), ganz, rote
- 3 EL Fischsauce
- 8 Kaffir-Limettenblätter (Bai Magrood)
- 400 g Hühnerbrüste, in kleine Würfel oder Streifen geschnitten
- 150 g Champignons, geviertelt (oder frische Strohpilze)
- 2 Limette(n), den Saft
- Fischsauce, zum Abschmecken
- 1 TL Palmzucker, evtl. etwas mehr (oder raffinierten Zucker)
- **Für die Garnitur:**
 - Koriandergrün, reichlich
 - 5 Frühlingszwiebel(n) (Thai-), in 2 cm langen Stücken
 - 2 Chilischote(n), rot, ohne Kerne, in feine Streifen geschnitten

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 25 Min.
/ **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Das Zitronengras in 4 cm lange Stücke schneiden und mit dem Messerrücken leicht klopfen. Die Brühe und die Hälfte der Kokosmilch zum Kochen bringen, und das Zitronengras, den Galgant, die Magroodblätter und die Chilis hineingeben, mit der Fischsauce würzen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Champignons hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen, dann das Hühnerfleisch

unterrühren und wenige Minuten auf kleiner Flamme garen, es muss zart bleiben. Die restliche Kokosmilch zufügen und mit Limettensaft, Zucker und Fischsauce abschmecken. In Schalen anrichten und mit Chilistreifen, Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren.

Die Suppe sollte frisch säuerlich und leicht salzig schmecken.

Varianten:

Hühnerfleisch durch 500 gewürfeltes Fischfilet, oder durch 500g Pilze ersetzen. Als Fisch eignet sich Seefisch mit festem Fleisch oder Waller und Zander, wenn man einen zarteren Fischgeschmack vorzieht.

Anmerkung:

Zitronengras, Galgant und Magrood sind Würzzutaten und werden nicht mitgegessen. Wer sich das Trennen während des Essens ersparen möchte, fischt sie mit einem Schaumlöffel aus der Suppe, bevor die Pilze dazu kommen.