

Tom Kha Gai (Thai-Suppe)



Für 4 Personen:

2 Stangen Zitronengras
Galgant (Thai-Ingwer)
1 Chillischote
5 Kaffirblätter
1dl Hühnerbouillon

1 Liter Kokosmilch
1EL Tamarindenpaste
1 Zwiebel
9 Baby Maiskolben

350g Pouletbrust
Koriander
1 Limette
6 braune Champignos

Salz

Chilli
Koriander

Zutaten:

anklopfen
in 7 feine Scheiben schneiden
in Ringe geschnitten / auch für Garnitur

alles in Bouillon geben und während
5 Min. köcheln lassen

geschält und geviertelt
halbiert
alles beifügen, kurz aufkochen und
dann 3 Min. weiter köcheln lassen

in mundgerechte Stücke schneiden
5-6 Zweige
ausdrücken
ebenfalls mundgerecht zugeschnitten
alles beigeben und 10-12 Min.
weiterkochen

Suppe abschmecken

garnieren