

Tom Kha Gai

(Suppe an Kokosmilch mit Pouletfleisch)

Einkaufen (für 2 Personen)

• Pouletfleisch	200 g
• Kokosmilch	1 Büchse zu 400 g
• Reisstroh-Pilze	1 kleine Büchse
• Galanga-Wurzeln	1 Stück
• Limonensaft	2 Teelöffel
• Tomaten	1 Stück
• Zitronengras	1 Stängel
• Zitronenblätter	2 Stück
• Thai-Koriander	1 Spalte
• Frühlingszwiebeln	1 Stängel
• grosse Chilis	1 Stück
• Thai-Bouillon	1 Esslöffel
• Fisch-Sauce	1 Teelöffel

Vorbereiten

- Pouletfleisch in Stücke schneiden
- Galanga-Wurzel in feine Scheiben schneiden
- Koriander und Frühlingszwiebeln in ca. 1 cm lange Stücke schneiden
- Chili diagonal in feine Stücke schneiden
- Zitronenblätter von Hand vierteln (kleine nur halbieren)
- Die Hälfte der Tomate in Stücke schneiden

Kochen

- 1 Becher Wasser erhitzen
- Galanga-Scheiben, Zitronengras, Zitronenblätter, Chili und Bouillon zugeben
- 5-7 Esslöffel Kokosmilch zugeben (vom Teil, der in der Büchse obenauf schwimmt)
- alles aufkochen, Poulet und Fisch-Sauce zugeben
- Pilze und Tomatenstücke zugeben
- Koriander, Frühlingszwiebeln und Limonensaft zugeben – FERTIG!

Tipp

- Wer die Suppe gern sämiger hätte, kann jetzt noch Kokosmilch zugeben

Kokos-Milch



Ka Tí

Reisstrohpilze



Hed

Galanga-Wurzeln



Khaa

Zitronengras



Ta Kraí

Zitronenblätter



Bai Ma Khrut

Thai-Koriander



Phak Schíi

Frühlingszwiebeln



Tom Hom

Grosse Chilis



Phrik Tschíi Fa

Thai-Bouillon



Rod Thíp

Fischsauce



Naam Plaa