



Tom Kha Gai

Zutaten

40 g Ingwer
2 Stk. Zitronengras
3 Kafir Limettenblätter
1 l Hühnerbrühe
1/2 Chili
5-6 Korianderstängel
200 g Champignons
750 ml Kokosmilch
400 g Hühnerbrust
1 EL Thai Fischsauce
4 EL Sojasauce
ca. 10 Stück Kirschtomaten
Salz

Zubereitung

Ingwer schälen und klein hacken. Zitronengras waschen, in ca. 3 gleich grosse Stücke schneiden und mit dem Messerrücken drauf klopfen. So entfaltet sich das Aroma besser. Den Strunk der Kafir Limettenblätter herausschneiden und sie danach klein hacken. Die Chili ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Bei dem Koriander die Blätter entfernen und die Stängel fein hacken. Die Blätter ebenfalls hacken, die benötigen wir ganz zum Schluss als Topping.

Jetzt alles Zusammen mit der Hühnerbrühe für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Champignons putzen und vierteln. Die Hühnerbrüste in kleine Stücke schneiden.

Probiert die Suppe, ob sie euch intensiv genug schmeckt. Wenn nicht, lasst sie noch etwas ziehen, nicht kochen.

Nun entfernt ihr das Zitronengras, gebt die Fischsauce und die Sojasauce dazu.

Gebt die Champignons, die Hühnerbrust mit in die Suppe und lasst es so lange kochen, bis das Hühnchen gar ist. Je nach Grösse der Stücke ca. 15 Minuten. Zum Schluss gebt ihr die Kokosmilch und die Kirschtomaten dazu und würzt die Suppe Salz, lasst sie nochmals kurz aufkochen, schmeckt sie nochmals ab und schon könnt ihr sie mit dem gehackten Koriander servieren.