

Zutaten

- 1 Hühnchen, ca. 1,4 Kg
- 2 Stangen Zitronengras
- 2 Schalotten
- 2 Stück Rote Chili
- 50 g Galgant oder Ingwer
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 50 g Tom Ka Paste
- 600 ml Kokosmilch
- 1 El Kokosblütenzucker
- 100 g weiße Champignons

Suppen, Hauptgang

Tom Kha Gai

Entdecken Sie unser aromatisches Tom Kha Gai Rezept mit Hühnchen und frischen Zutaten. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie den Geschmack Thailands!

So wird’s gemacht:

1. Salz
2. Die Hühnerkeulen mit 1 L Wasser bedecken und alle übrigen Zutaten fein schneiden, das ganze kräftig mit Salz würzen, danach aufkochen und dann ca. 2 Std ziehen lassen.
3. Anschließend die Brühe passieren, das Fleisch von den Keulen abzupfen und bei Seite stellen.
4. Korianderblätter
5. Fischsoße, Salz
6. Die Würzpaste in heißem Öl anschwitzen, danach mit Hühnerbrühe und Kokosmilch auffüllen.
7. Den Kokosblütenzucker zufügen und das Ganze ungefähr 10 min köcheln lassen.
8. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und vierteln.
9. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Pilzen in die Suppe geben, sanft köcheln lassen, bis die Pilze gar sind.
10. Zum Schluss mit Fischsoße und Salz abschmecken und die Suppe mit gewaschenen Koriandergrün garnieren.