

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Tom Khaa Gai

Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Personen:	
1 rote Chilischote	
2 Stangen Zitronengras	150 g Kirschtomaten
1 Stück Khaa (Galgant)	80 g Mongobohnenkeimlinge
5 Stiele Koriander mit Wurzel	2 Limetten
500 g Hähnchenfilet	3 Esslöffel Fischsauce
1 Dose ungesüßte Kokosmilch	¾ ltr Hühnerbrühe
250 g Champignons	3 Limettenblätter (Kaffir)

Zubereitung:

Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Äußere Blätter vom Zitronengras entfernen, Stangen halbieren. Khaa waschen, in Stücke schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und beiseite legen (Stiele nicht wegschmeißen). Hähnchenfilet abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kokosmilch, ¾ l Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen. Chilis, Zitronengras, Khaa, Korianderstiele mit Wurzeln, Limettenblätter und Hähnchen zugeben. Wieder aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Pilze putzen, waschen und halbieren. Tomaten waschen.

Keimlinge Handverlesen, waschen und abtropfen lassen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Mit den Pilzen und Tomaten in die Suppe geben und ca. 5 Minuten weiterköcheln.

1 Limette heiß waschen und in Spalten schneiden, die zweite auspressen. Suppe mit der Fischsauce und dem Limettensaft abschmecken.

Zitronengras, Khaa, Korianderstiele und Limettenblätter aus der Suppe entfernen. Suppe anrichten und mit den Korianderblättchen und Limettenspalten garnieren.

Zitronengras, Khaa, ungesüßte Kokosmilch, Koriander mit Wurzel, Limettenblätter und Fischsauce (asiatische Würzsauce) erhalten Sie im Asialaden.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer