



Tom Kha Gai (Hühnersuppe thailändisch „Baan Rim Pa“)

Zutaten:

- 1 kl. Geschnittene Zwiebel
 - 4 Tassen Kokosmilch
 - 1 Stück Ingwer oder echten Thai-Ingwer (Kha), geschält und in Stücke geschnitten
 - ½ Eßl. Gelbwurz (Turmeric powder)
 - 1 tasse klein geschnittene Hühnerbrust
 - 2 Stangen Zitronengras, in etwa 3 cm lange Stücke geschnitten
 - ½ Block Kokoscreme
 - 3 kleine Chilischoten, halbiert und entkernt, dann in kleine Ringe geschnitten
 - 1 ½ Eßl. Zitronensaft
 - 1 ½ Eßl. Fischsauce (Oyster sauce)
 - ½ Eßl. Korianderblätter klein geschnitten
-

Kokosmilch erhitzen, dann Thai Ingwer rein, klein geschnittene Zwiebel, Gelbwurzpulver, Zitronengras zufügen. 15 Minuten simmern lassen, dabei immer wieder umrühren. Anschließend Thaiingwer und Zitronengras rausfischen. Weitere 10-15 Minuten auf mittlerer Temperatur simmern lassen. Schließlich Kokoscreme und Hähnchenbrust zufügen, 15 Minuten simmern. Zum Schluss Chiliringe zufügen und mit Gemisch aus Zitronensaft und Fischsauce abschmecken, notfalls mehr von dieser Mischung nehmen.