

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
- Limonen 1 Stück
- Tomaten 1 Stück
- Zitronenblätter 2 Stück
- Thai-Koriander 1 Spitze
- 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

- 1/2 Becher Wasser erhitzen (nicht kochen!)
- 1/2 Becher Kokosmilch zugeben (vom konzentrierten Teil, der in der Büchse obenauf schwimmt)
- kurz aufkochen und dann Galanga-Scheiben und Bouillon eingeben
- Poulet und Fisch-Sauce zugeben
- Den Rest der Kokosmilch, die Pilze und Tomatenstücke zugeben
- kurz aufkochen, dann Zitronenblätter, Chili, Koriander, Frühlingszwiebeln und den Saft der Limone zugeben – FERTIG!

Kokos-Milch



Ka Ti

Reisstrohpilze



Hed

Galanga-Wurzeln



Khaa

Limonen



Ma Nau

Zitronenblätter



Bai Ma Khrut

Thai-Koriander



Phak Schii

Grosse Chilis



Phrik Tschii Fa

Thai-Bouillon



Rod Thip

Fischsauce



Naam Plaa