

# 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
- Limonensaft 2 Teelöffel
- Tomaten 1 Stück
- Zitronengras 1 Stängel
- 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 Becher Wasser erhitzen
- Galanga-Scheiben, Zitronengras, Zitronenblätter, Chili und Bouillon zugeben
- 5-7 Esslöffel Kokosmilch zugeben (vom Teil, der in der Büchse obenauf schwimmt)
- alles aufkochen, Poulet und Fisch-Sauce zugeben
- Pilze und Tomatenstücke zugeben
- Koriander, Frühlingszwiebeln und Limonensaft zugeben – FERTIG!

## **Tipp**

- Wer die Suppe gern sämiger hätte, kann jetzt noch Kokosmilch zugeben

Kokos-Milch



Ka Ti

Reisstrohpilze



Hed

Galanga-Wurzeln



Khaa

Zitronengras



Ta Krai

Zitronenblätter



Bai Ma Khrut

Thai-Koriander



Phak Schii

Frühlingszwiebeln



Tom Hom

Grosse Chilis



Phrik Tschii Fa

Thai-Bouillon



Rod Thip

Fischsauce



Naam Plaa