

Tom Ka Gei

(Kokosnussmilch-Suppe mit Hühnchen)



Portion für ca. 3 Personen
300g Hühnchen Fleisch
200g Champignons
1 Ds. Kokosnussmilch (400ml)
1 Zitronengras
20g Galgantwurzel
2 Zitronenblätter
1/2 rote Zwiebel
1 Lauchzwiebel
1 Tomate
1 kleine Zitrone
1 EL Knorr Hühnerbrühe
2 EL Fischsoße
1/2 TL Salz
1 Glas Wasser

Zuerst das Hühnchenfleisch sowie die angegebenen Zutaten (Gemüse und Kräuter) entsprechend der folgenden Vorgaben schneiden:
Das Fleisch in mundgerechte Häppchen, die Champignons und Galgantwurzel in Scheiben, das Zitronengras, die rote Zwiebel und die Lauchzwiebel in grobe Stücke, die Tomate in acht Teile.

Das Wasser in einen Topf zusammen mit dem Zitronengras, der Galgantwurzel, den Zitronenblättern und der roten Zwiebel erhitzen. Wenn es kocht, die Kokosnussmilch dazugeben und das Ganze unter gelegentlichem Umrühren erneut zum Kochen bringen. Dann die Galgantwurzel und das Zitronengras wieder entfernen.
Jetzt das Hühnchenfleisch und die Gewürze (Fischsoße, Salz, Brühe, Zitrone) dazugeben, die Suppe abschmecken und noch ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann noch die Tomate, die Champions und die Lauchzwiebeln hinzugeben. Dann nochmals 2 Minuten kochen lassen.

Wünsche einen guten Appetit ;-)