



## **Coco Tara Thai Kokossuppe mit Huhn „Tom Kha Gai“**

Tom Kha Gai (Tom: gekocht, Kha: Galgant und Gai: Huhn)

Die Basis der Suppe besteht aus Coco Tara Coconut Milk, Zitronengras, Galgant (eine Ingwer verwandte) und Limonenblättern.

### **Zutaten:**

750 ml Wasser  
500 ml Coco Tara Coconut Milk  
250 g Hühnerbrustfilet  
3-4 Stck. Zitronenblätter  
3 Stengel Zitronengras  
5-10 dünne Scheiben Galgant  
1 Stck. Korianderwurzel  
2 Stck. Frühlingszwiebeln (unterer, weißer Teil)  
5-10 Stck. thailändische Chilis "Prik Kee Noo"  
250 g Strohpilze (ersatzweise frische Champignons)  
1-2 EL Palmzucker  
Salz oder Fischsauce  
Saft von 3-5 Limetten  
Korianderblätter und Frühlingszwiebeln zum Garnieren

### **Zubereitung:**

Zitronengras (unterer weißer Teil) mit der flachen Messerseite anquetschen, Galgantscheiben, Korianderwurzel (anquetschen), Frühlingszwiebel und Zitronenblätter in kaltem Wasser aufsetzen und gut 1,5 bis 2 Stunden sammern lassen.

Coco Tara Coconut Milk, angequetschte Chilis und in Streifen geschnittenes Hühnerfleisch zugeben und gar kochen.

Halbierte Strohpilze zufügen und ca 5-10 Minuten weiter köcheln lassen.

Mit Palmzucker, Salz oder Fischsauce und Limettensaft abschmecken und mit Korianderblättern und Frühlingszwiebelröllchen garniert servieren.

Dazu reicht man gedämpften thailändischen Jasmin/Duftreis.