



Coco Tara Thai Kokossuppe mit Huhn „Tom Kha Ghai“

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

Die Basis der Suppe besteht aus Coco Tara Coconut Milk, Zitronengras, Galgant (eine Ingwerverwandte) 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 simmern 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.