Tom Kha Ghai - ต้มข่าไก่

Hühner Suppe mit Austernpilzen und Kokosmilch
Zutaten für 4 Personen:
200g Hähnchenbrustfilet, 350ml Kokosmilch, 500ml Hähnchenbrühe, 4 Stk. Prik Khi nu (Thai Mini Chili, zerstoßen), 100g Austernpilze, 8 Kaffir Lime Blätter (abzupfen), 3 Essl. Fischsauce (Man kann 1 Tl. Salz statt Fischsauce nehmen), 4 Essl. Zitronensaft, 2 Essl. Koriander (grob hacken oder abzupfen), 2 Essl. Langer Koriander (grob hacken), 3 Stk. Kha (Galgantwurzel -in Scheibenschneiden), 1 Prise Salz

Zubereitung:
Das Hühnerfleisch in dünne Scheiben (ca. 1cm dick) schneiden. Kokosmilch sowie Hähnchenbrühe in den Topf geben und auf mittlerer Hitze kochen, bis die Kokosmilch heiß wird. Galgantwurzel, Fischsauce, Prik Khi Nu und Zitronensaft hinzugeben und es verrühren. Nun das Hühnerfleisch hinzufügen und weiter kochen lassen. Jetzt die Pilze, den Koriander, langen Koriander, Kaffir Lime Blätter und Salz hinzugeben.
Bitte abschmecken, Tom Kha Khai sollte etwas scharf, sauer und salzig schmecken.

Tipp: Gutes Tom Kha Ghai darf nicht ölig sein. Die Suppe sollte eine weiße Farbe haben.

Wir wünschen einen guten Appetit.