



Tom Kha Gai

Tom Kha Gai

400 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

500 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

300 g Hähnchenbrust oder Hähnchenschenkel

200 g Champignons

3 Lien Ying Kaffir-Limettenblätter getrocknet

1 Teelöffel Lien Ying Galgant gemahlen

2 Teelöffel Lien Ying Zitronengras Paste

1 Lien Ying Thai-Chillies in Lake feurig-scharf

1 kleine Schalotte

2 Esslöffel Palmzucker oder brauner Zucker

2 Esslöffel Fischeauce

1 Limette, der Saft davon

Zum Servieren:

Frischer Koriander

Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Tom Kha Gai

1. Hähnchenfleisch in dünne Stücke schneiden.

Champignons vierteln und Schalotte halbieren. Thai Chillies andrücken.

Geflügelfond und die Hälfte der Kokosmilch in einem Topf auf mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Galgant, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Schalotte und Thai-Chillies zugeben. Aufkochen und 10-15 min. köcheln lassen.

Hähnchenstücke in die heiße Suppe geben und ca. 6 min. gar ziehen lassen. Die Pilze hinzufügen und weitere 3–5 min. köcheln, bis alles gar ist. Dann die restliche Kokosmilch dazugeben, für weitere 2-3 min. nur noch leicht erhitzen, nicht mehr stark kochen.

Fischsauce und Palmzucker hinzufügen, gut umrühren. Herd ausschalten und den Limettensaft erst ganz am Ende einrühren.

Die Suppe in Schalen füllen. Die Limettenblätter sind nicht essbar – sie können entweder entfernt oder als Aroma-Deko in der Schale belassen werden. Mit frischem Koriander und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.