

Rezept

Tom Kha Gai - Hühnersuppe aus Thailand

Ein Rezept von Tom Kha Gai - Hühnersuppe aus Thailand, am 24.05.2026

Zutaten

1 Zwiebel	2 milde rote Chilischoten
1 Stück Ingwer (6 cm lang)	3 Stängel Zitronengras
2 Dosen Kokosmilch (à 400 g)	250 ml Gemüsebrühe
9 Kaffir-Limettenblätter	3 EL Fischsauce
300 g Hähnchenbrustfilet	100 g Champignons
1 Möhre	1 Pak Choi
10 Zuckerschoten	4 Frühlingszwiebeln
½ Bund Thai-Basilikum	1 Bund Koriandergrün
2 Bio-Limetten	1 TL Rohrzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln. Chilis waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. 1 Schote grob hacken. Ingwer schälen und in grobe Scheiben schneiden. Vom Zitronengras das Wurzelende abschneiden und die groben Hüllblätter entfernen. Die Stängel in 4 cm lange Stücke schneiden und flach klopfen.
2. Kokosmilch, Gemüsebrühe, Zwiebel, gehackte Chili, Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter und Fischsauce in einem Topf aufkochen. Dann zugedeckt mindestens 30 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen das Fleisch trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in feine Scheiben schneiden. Möhre schälen und in feine Stifte schneiden. Pak Choi waschen und in Streifen schneiden. Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die Schoten und 3 Frühlingszwiebeln schräg in Stücke schneiden.
4. Die übrige Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, die zweite Chilischote fein hacken. Basilikum und Koriandergrün waschen, trocken schütteln und die Blätter grob schneiden. In Schälchen beiseitestellen.
5. Die Kokosmilchmischung durch ein Sieb abgießen, den Sud auffangen und zurück in den Topf gießen. Filetstreifen und Gemüse zugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze bissfest garen. Limetten heiß abwaschen, abtrocknen 2 TL Schale abreiben und beide Früchte auspressen. Die Suppe mit Zucker, Limettenschale und -saft abschmecken.
6. Die Suppe in vier Schalen anrichten. Mit Frühlingszwiebel, Chili und Kräutern zum Bestreuen servieren. Dazu passt Basmati-Reis.