

Rezept

Tom Khaa Gai - Hühnersuppe mit Kokosmilch

Ein Rezept von Tom Khaa Gai - Hühnersuppe mit Kokosmilch, am 09.06.2026

Zutaten

1 Stück frischer Galgant oder Ingwer (ca. 3 cm)	2 Stängel Zitronengras
4 Kaffir-Limettenblätter	1 kleine frische rote Chilischote
1 Dose Kokosmilch (400 ml)	2 TL grüne Currypaste
2 EL asiatische Fischsauce (Fertigprodukt)	2 TL Palm- oder brauner Zucker
4 Stängel Koriandergrün oder Asia-Minze	600 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
300 g Hähnchenbrustfilet	Salz
1-2 EL Limettensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Galgant, Zitronengras und Limettenblätter waschen. Galgant in Scheiben, Zitronengras in 3 cm lange Stücke schneiden. Limettenblätter vierteln. Chili waschen, putzen, nach Belieben entkernen und in feine Ringe schneiden.
2. Vorbereitete Zutaten mit Kokosmilch, Currypaste, Fischsauce und Zucker zum Kochen bringen, alles 5 Min. sanft kochen lassen.
3. Koriander oder Minze waschen und die Blättchen abzupfen. Die Brühe zur Suppe geben, aufkochen. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, zugedeckt in der Suppe in 6-8 Min. gar ziehen lassen.
4. Die Suppe mit Salz und Limettensaft abschmecken. Zum Servieren mit den Koriander- oder Minzeblättchen bestreuen.