

## Rezept

# Tom Khaa Gai - Hühnersuppe mit Kokosmilch

Ein Rezept von Tom Khaa Gai - Hühnersuppe mit Kokosmilch, am 27.03.2025

## Zutaten

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