



Hühnersuppe mit Galgant (Tom Kha Gai)

Man nehme für 4 Portionen:

800 ml Geflügelbrühe
400 g Hähnchenbrustfilet
3 Stängel Zitronengras
50 g Galgantwurzel (30 g netto)
2 grüne Chilischoten [Peperoncini]
5 Kaffirlimettenblätter
2 EL. Fischsauce
500 ml Kokosmilch
30 g Ingwer (20 g netto)
200 g Champignons
100 g Zuckerschoten
1 rote Paprikaschote
4 Stiele Thai-Basilikum [franz. Estragon]
1 Limette
Salz

- Hähnchenbrust in der Brühe garen, herausnehmen, abkühlen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden
- Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, platt klopfen, in passende Länge für den Topf schneiden
- Galgantwurzel schälen und in kleine Stifte schneiden
- Chilischoten fein hacken oder in dünne Ringe schneiden
- Ingwer schälen und fein würfeln
- Champignons in dünne Scheiben schneiden
- Zuckerschoten putzen und schräg halbieren
- Paprika putzen und in kleine Streifen schneiden
- Limette vierteln

Zitronengras, Galgant, Chilischoten, Kaffirlimettenblätter, Kokosmilch und Fischsauce zur Brühe geben. Evtl. etwas salzen und 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Ingwer, Champignons, Zuckerschoten und Paprika zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Hühnerfleisch zugeben, Zitronengras und Kaffirlimettenblätter entfernen. Noch einmal mit Salz abschmecken. In vorgewärmte Schalen oder Teller füllen und mit Thai-Basilikum und Limettenvierteln garnieren.