

Scharfe Hühner-Suppe in Kokosmilch

Für 4 Portionen

500 g Hühnerbrüste	200 g Champignons	2 St, Zitronengras
5 cm Ingwer	4 Kaffir-Limettenblätter	4 EL Limonensaft
4 EL Fischsauce	1 TL brauner Zucker	4 kl. Chilischoten
2 mittlere Tomaten	2 Dosen Kokosmilch, à 400 ml	1 Tasse Hühnerbrühe
1 Bund Koriandergrün		

Die Hühnerbrüste in essgerechte Stücke schneiden.

Die Pilze würfeln.

Das Zitronengras in lange Stücke schneiden.

Den Ingwer klein hacken.

Die Kaffir-Limettenblätter vierteln.

Die kleinen scharfen, roten Chilischoten in Ringe schneiden.

Die Tomaten vierteln.

Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Zitronengras, Zitronenblätter und Ingwer dazugeben.

Alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel etwa 2 min. kochen. Hühnerbrühe dazugeben und erhitzen.

Fleisch und Pilze dazugeben und 5 min. köcheln lassen. Hitze abschalten.

Limettensaft, Fischsauce, Tomaten und Zucker dazugeben und alles vorsichtig umrühren - noch 2 min köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die abgezapften Blättchen des frischen Korianders dazu geben.

Das Zitronengras und die Zitronenblätter vor dem Servieren herausfischen, da sie zu zäh sind.

Tom Kha Gai am 10. Januar 2023