

# Tom kha gai

## Für 2 Personen

2 Hühnerbrüste, a 125 g	150 g braune Champignons	1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln	1 grüne Paprika	1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer	1Stange Zitronengras
0,5 Bund Thai-Basilikum	250 ml Kokosmilch	500 ml Hühnerfond
Erdnussöl	1 EL rote Currypaste	1 EL Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Champignons und die beiden Paprikaschoten waschen. Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln abziehen. Die Karotte und die Paprikaschoten schälen. Anschließend das gesamte Gemüse klein schneiden. Das Erdnussöl in einem Wok erhitzen und die rote Currypaste einrühren. Die Ingwerknolle schälen, eine Hälfte klein hacken und mit dem Knoblauch und dem Hühnerfleisch in den Wok geben. Das Ganze anbraten lassen und mit dem Hühnerfond ablöschen. Das Zitronengras zerdrücken und dazugeben. Die Paprika, die Champignons, die Frühlingszwiebeln und die Karotten in den Wok geben und das Ganze aufkochen lassen. Anschließend mit der Kokosmilch aufgießen, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Tom kha gai auf Tellern anrichten, mit dem Thai-Basilikum dekorieren und servieren.

Roman Kanzian am 14. Dezember 2010