

TOM KHA GAI

mit Hühnerbrust

ZUTATEN (4 Personen)

5 TL Asia Gemüsebrühe
500 ml Kokosmilch
1 Stängel Zitronengras, angedrückt und in 5 cm lange Stücke geschnitten
3 Kaffirlimettenblätter
1 Stück Ingwer, in Scheiben (ca. 2,5 cm)
4 Chilis (zerstoßen)
2 Hähnchenbrüste (ca. 500g)
2 EL Fischsoße
2 EL Sojasoße
2 EL Limettensaft
1 EL brauner Zucker
1 Packung Strohpilze, halbiert (optional: Enoki Pilze oder Steinchampignons)
1/2 Bund Korianderblätter (gehackt)
1/2 Bund Thai-Basilikum
n. B. Salz



Lucie oder Frau Nill
Auszubildende

ZUBEREITUNG

In einem Topf 1 l Wasser mit der Asia Gemüsebrühe bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und Kokosmilch, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Ingwer und Chilis hinzufügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Die Hähnchenbrüste in die kochende Brühe geben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Fleisch durchgegart ist. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Die Fischsoße, Sojasoße, Limettensaft und braunen Zucker einrühren. Bei Bedarf nachwürzen. Die Strohpilze hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und Zitronengras, Kaffirlimettenblätter und Ingwerscheiben entfernen.

Die Hähnchenbrüste in Streifen schneiden und auf 4 Schalen verteilen. Tom Kha Gai in Schalen schöpfen und mit gehacktem Koriander und zerrissenem Thai-Basilikum garnieren. Heiß servieren und genießen!



©Adobe Stock/#197826818