

VIVA Rezeptempfehlung

Tom Ka Gai (Suppe)

Zutaten für 4 Personen

400 ml	Kokosmilch
200 ml	Wasser
400 g	Pouletbrustfilet
2 Stängel	Zitronengras
6 Stück	Champignons frisch
2 Stück	Galgantwurzel, Daumengroß
100 g	Zwiebeln, rot
2	Limonen
2	Chilischoten, rot
8 Spritzer	Fischsoße
8 TL	Zucker
1 Bund	Koriander



Zubereitung

Galgantwurzel schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Zitronengras platt klopfen und ebenfalls in kleine Scheiben schneiden. Das Pouletbrustfilet in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Die roten Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.

Die Kokosmilch in einem sehr heißen Topf zum Kochen bringen und das Wasser zugeben. Wieder zum Kochen bringen. Das Pouletfleisch zur Kokosmilch geben und in 2-3 Minuten durchgaren.

Das Zitronengras, Galgantwurzel, Champignons und die roten Zwiebeln zugeben. Die Fischsauce, klein gehackte Korianderblätter und den Zucker zufügen. Alles einmal aufkochen lassen und sofort servieren. Mit ein paar Spritzern Limette und klein gehacktem Chili garnieren.