

## Tom Kah Gai



### Zutaten

für 4 Personen

500 g	Pouletbrust
750 ml	Kokosnussmilch*
200 ml	Hühnerbouillon oder Wasser
7-8 Scheiben	frischer Galangal*
1 Stängel	Zitronengras*, in ca. 2 cm lange Stücke geschnitten
4-6	Kaffirlime-Blätter* halbiert
2 EL	Koriander*, grob gehackt
3 TL	Zucker
2-3 EL	Fisch-Sauce*
80 ml	Limettensaft
300 g	kleine Champignons geviertelt
2-4	frische Chili*, grob gehackt

einige Korianderblätter als Garnitur

### Zubereitung

Pouletbrust diagonal in mundgerechte Stücke schneiden, beiseite stellen.

Die Kokosnussmilch und das Wasser in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und Galangal, Zitronengras und Kaffirlime-Blätter begeben.

Bei leichter Hitze für einige Minuten weiterkochen, bis sich der Geschmack der Zutaten entfaltet.

Fleisch, Koriander, Zucker, Fisch-Sauce und Limettensaft begeben. Weiterkochen, bis das Fleisch gar ist. Champignons begeben und für weitere ca. 2-3 Minuten leicht kochen. Danach die grob gehackten Chili begeben und die Pfanne von der Platte nehmen.

### Servieren

Die Suppe in vier Suppentassen anrichten und mit Korianderblättern garnieren. Sofort servieren.

### Tipp

Anstelle von Zitronengras, Kaffirlime-Blättern und Galangal können Sie für dieses Rezept zwei Beutel fertige Tom Ka Paste\* verwenden.

Die mit \* gekennzeichneten Zutaten können Sie direkt bei prig thai bestellen. [www.prig-thai.com](http://www.prig-thai.com)

