Tom Yam Gai Suppe

Tom Yam Gai Suppe ist ein thailändisches Rezept für eine Hühnersuppe mit Biss.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 l	Gemüsebrühe
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Thai Ingwer (Galgant)
1 Stange	Zitronengras
4 Stk.	Zitronenblätter (Blätter der Kaffir Limette)
3 EL	Limettensaft
2 EL	Fischsauce
0.5 TL	Chili Paste
3 Stk.	kleine rote Chilischoten
1 Bund	frischen Koriander mit Wurzeln
400 g	Hühnerfilet
2 Stk.	Tomaten (mittelgroß)
200 g	Asiatische Poku Pilze (oder Champignons)

Zubereitung

1. Diese thailändische scharf-saure **Tom Yam Gai Suppe** ist ein namhaftes thailändisches Nationalgericht. Bei Thailand Urlauber ist diese original und frisch zubereitetet scharfe Suppe eine Delikatesse.

2. Zuerst die Champignons vierteln, die Tomaten in grobe Würfel schneiden, den Thai-Ingwer in 3 mm breite Scheiben schneiden. Die Chilischotten und Frühlingszwiebeln fein hacken und das Zitronengras in 3 cm kleine Stücke schneiden. Die Wurzeln vom Korianderkraut abtrennen und das Kraut rein hacken.

3. Die Gemüsebrühe in einen Kochtopf erhitzen und mit dem Thai-Ingwer, Korianderwurzeln,

Zitronengras, Zitronenblätter und den Frühlingszwiebeln 5 Minuten köcheln.

4. Jetzt das mundgerecht geschnittene Hühnerfleisch, Tomaten, Champignons, Fisch Sauce und die Chilipaste zur Brühe geben und weitere 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Je nach gewünschter Schärfe mit den geschnittenen Chilischoten würzen und mit Limettensaft abschmecken. Weiter 2 Minuten ziehen lassen.

5. Die fertige Tom Yam Gai scharf sauer Hühnersuppe in Suppenschüsseln oder in einem asiatischen Feuertopf füllen und mit den geschnittenen Korianderblättern bestreuen. Die Suppe wird mit thailändischem Duftreis gegessen.

Tipp

Die Zitronengras Stängel, Zitronenblätter und der Thai-Ingwer werden mitserviert, aber nicht verzehrt.