# Tom Ka Gai

Cremig. Wohltuend. Und mit einer feinen Säure. Tom Ka Gai ist eine thailändische Hühnersuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch. Im Handumdrehen zubereitet entfaltet sich ein Feuerwerk der Aromen, kitzelt deinen Gaumen und gibt dir das Gefühl für einen Moment in die Garküchen Thailands zu entfliehen.



Tom Ka Gai | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 kleine Portionen):** 600 Milliliter Hühnerfond | 500 Gramm Hähnchen | 50 Gramm Galgant | 1 Stange Zitronengras (circa 30 Gramm) | 400 Milliliter Kokosmilch | 250 Gramm braune Champignons | 4 Thai Chilies | 8 Esslöffel Fischsauce | 1 Esslöffel Palmzucker | 30 Gramm Frühlingszwiebeln | 3 Limetten | Koriander | Salz



Tom Ka Gai | Foto: Linda Katharina Klein
**Zubereitung (30 Minuten):** 1. Fond mit Salz abschmecken und aufkochen. 2. Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und im Fond garen. 3. Währenddessen Galgant in Scheiben schneiden und dazugeben. 4. Zitronengras stark zusammenpressen, die äußere Schicht entfernen und mit in den Topf geben. 5. Zusammen mit der Kokosmilch zwanzig Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. 6. Währenddessen die Pilze säubern, und die großen Pilze halbieren bzw. vierteln. 7. Chilies grob hacken. 8. Chilies, Palmzucker und Fischsauce zur Suppe geben und drei Minuten kochen. 9. Pilze und den Saft einer Limette hinzugeben und eine Minute mitgeben. 10. Suppe mit kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln, Koriander und jeweils einer halben Limette servieren.

Jetzt noch mehr thailändische Rezepte wie Pad Thai und Ananas-Shrimp-Curry, weitere asiatische Rezepte und Suppenrezepte und weitere Rezepte mit Huhn oder Kokosmilch entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 790 Kalorien | 48,3 Gramm Fett | 27,2 Gramm Kohlenhydrate | 61,9 Gramm Eiweiß