



## Tom Khaa Kai

würzige Hühnersuppe mit Galangawurzel und Kokosmilch

<b>1 / 2 lt. Wasser</b>	Wasser in eine Schüssel ( Tupperware ) geben.
<b>4 Stangen Zitronengras</b>	in 2 bis 3 cm lange Stücke geschnitten,
<b>100 g Galangawurzel</b>	in feine Scheiben geschnitten,
<b>6 Kaffir Zitronenblätter und</b>	
<b>4 Korianderwurzeln</b>	alle begeben in Wasser- Schüssel und im Kühlschrank übernacht lassen
<b>400 ml Kokosmilch</b>	Wasser mit Kräuter in Topf geben und Kokosmilch beifügen, leicht kochen lassen
<b>2 Esslöffel Hühner Bouillon</b>	In den Topf begeben und leicht kochen ca. 10 min. Mit Löffelsieb die Kräuter herausnehmen
<b>3 Teelöffel Zucker und</b>	
<b>2 Esslöffel Fischsauce</b>	begeben, köcheln lassen
<b>2 Pouletbrust</b>	diagonal in mundgerechte Streifen geschnitten, in die Suppe begeben ca 5 min. Kochen
<b>300 g Reisstrohpilze</b>	begeben und ca 5 min. mit Kochen
<b>2 Chilischoten</b>	im Mörser zerstossen und zusammen mit
<b>1 El. Chili- Soja Bean Paste</b>	Begeben
<b>2 Esslöffel Koriander und</b>	
<b>den Saft von einer Limone</b>	der Suppe kurz vor dem servieren begeben.

### **Varianten:**

- Truthanschnitzel anstelle des Pouletfleisches verwenden oder
- Meeresfrüchte anstelle des Pouletfleisches verwenden



Notizen:





**Fleisch vorbereiten:**

**600 g Pouletfleisch**

in mundgerechte Streifen schneiden.

**1 Esslöffel Öl,**

**1 Esslöffel helle Sojasauce und**

**2 Teelöffel Hühnerbouillonpuder**

vermischen und das Pouletfleisch damit marinieren.

**etwas Erdnussöl**

**1 Esslöffel Mehl**

im Wok erhitzen,  
über das Fleisch streuen, vermischen und  
gut anbraten, warmstellen.

**Gewürzpaste vorbereiten:**

**5 Chilischoten,**

**5 grüne peperoni chili**

entkernen

**4 Knoblauchzehen, gehackt,**

**4 Schalotte gehackt,**

**1 Zweig Thai-Basilikum, gehackt und**

im Mörser zu einer feinen Paste zerstampfen,  
oder mit Mixer.

**Zubereitung:**

**etwas Öl**

im Wok erhitzen und die Chilipaste anbraten.

**4 Esslöffel Austernsauce,**

**4 Esslöffel Sojasauce,**

**4 Esslöffel Zucker und**

**200 ml Hühnerbouillon**

**200 g Thai-Bohnen**

**200 g Minimais**

beigeben und mit  
in ca. 3 cm lange Stücke schneiden,  
der Länge nach halbieren,  
das Gemüse in den Wok geben und kurz mitbraten.  
dazu und gut vermischen.

**1 Esslöffel Maizena Express**

Dann das Poulete Fleisch dazu geben.

**1 Peperoni chili, enkernen**

diagonal in kleine Streifen schneiden und mit  
dem Gericht beigeben und sofort servieren.

**2 Zweige Thai- Basilikum**

**Tip:**

**1) Statt Poulet- Fleisch, kann mann auch Crevetten oder Rind- Fleisch nehmen**



Notizen:

Horizontal lines for taking notes.