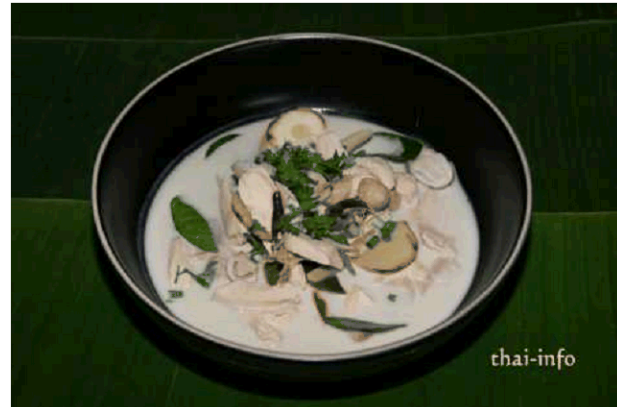


Tom Ka Gai Suppe

Rezept für 2 - 4 Personen, ansonsten entsprechend vervielfachen (für die Chaos-Gang Portionen habe ich fast alles mal 4 genommen)



Zutaten:

1 Dose (400 ml) Kokosmilch
300 ml Hühnerbrühe-/fond
250 g Hühner-/Geflügelbrust
2 Stiele Zitronengras
2 Frühlingszwiebeln
Chilischoten nach Geschmack
Tom Ka Paste (erhältlich im Asia-Großhandel) 1 gestr. Teelöffel
1/2 rote Paprika
etwas Fischsauce oder helle Sojasauce
1 kleine Knoblauchzehe
Scampi's nach Wunsch
Champignons und Bambussprossen nach Geschmack und Wunsch

Vorbereitung:

Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden
Zitronengras putzen und platt drücken (setzt Aroma besser frei) oder in feine Ringe schneiden
Frühlingszwiebeln und Knoblauch in feine Ringe schneiden
Paprika in sehr feine Streifen schneiden

Zubereitung:

Hühnerbrühe mit der Hälfte der Kokosmilch zum kochen bringen, Zutaten **ausser** restlicher Kokosmilch, Frühlingszwiebeln und Paprika dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Erst ganz zum Schluss die geschnittenen Frühlingszwiebeln, die Paprika und den Rest Kokosmilch dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Eventuell mit etwas Zitrone abschmecken und mit Koriander servieren.