

Tom Kha Gai



Zutaten:

2 Dosen Kokosmilch
 150 ml Gemüsesuppe
 200 g Champignons
 1 Karotte
 7 cm Galgant
 4 Stengel Zitronengras
 8 Kaffir-Limettenblätter
 5 rote Chilischoten
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Fischsoße
 1 Prise Palmzucker
 2 Limetten
 2 Frühlingszwiebeln
 frischer Koriander
 Salz
 Basmatireis, gegart



Zubereitung

Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Karotte schälen und in feine Stifte schneiden. Zitronengras in 4cm lange Stücke schneiden; mit dem Messerrücken etwas eindrücken. Galgant schälen und in dünne Stücke/Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Topf oder Wok auf dem Herd erhitzen. Die Hälfte der Kokosmilch erhitzen. Die Hälfte der Gemüsesuppe zugeben, sowie Fischsoße. Zitronengras, 3 Chilischoten (ganz), Galgant und Limettenblätter ca. 5 Min einkochen. Knoblauch, Champignons und Karotten zugeben, Hitze reduzieren, und weitere 5 Min köcheln. Die übrige Suppe und Kokosmilch zugeben. Mit Limettensaft, Palmzucker und Salz abschmecken. Chilischoten klein schneiden. Frühlingszwiebeln in grobe mundgerechte Stücke schneiden. Koriander-Blätter fein hacken. Gegarten Reis in Suppenschälchen verteilen. Die Tom Kha Gai mit Frühlingszwiebeln, Chili und Koriander garnieren und servieren.



Suppen

