Tom Ka Gai – klassische thailändische Hühnersuppe aus dem Thermomix



Bei „superkitchenmachine“ gibt es das Rezept und eine Videoanleitung für diese leckere, exotische Suppe.

Natürlich gilt auch hier – es geht auch alles ohne Thermomix – aber nicht so bequem !

<u>Für 2 große Portionen :</u>

1000 g Hühnerbrühe

(selbstgekochte ist sicher am besten, aber fertig gekaufte oder Instant wird auch schmecken)

400 g Kokosnußmilch

1 Stängel Zitronengras, in grobe Stücke geschnitten, etwas zerstoßen

1 daumengroßes Stück frische Galgantwurzel, in Scheiben geschnitten

4 – 5 frische oder gefrorene Kaffirblätter, etwas zerreißen

nach Belieben kleine, getrocknete, rote Chilischoten, etwas zerstoßen

1 Knoblauchzehe, geschält, etwas zerdrückt

1 – 2 TL grüne Currypaste

_____

2 kleine Hühnerbrustfilets, in Würfel geschnitten

(oder das abgelöste Fleisch von 6 Beinchen)

5 – 6 Champignons, geviertelt

_____

ca. 1 EL thailändische Fischsauce

1 Limette, den Saft

1 handvoll frische Korianderblätter

Brühe und Kokosnußmilch zusammen mit den Gewürzen in den Mixtopf geben.
5 Min. / 100 °C / LINKSLAUF / Stufe 2 kochen lassen, damit die Brühe das Aroma der Gewürze aufnehmen kann.

Den Gareinsatz in den Mixtopf setzen und mit dem Hühnerfleisch befüllen.
Weitere ***1 Min. / 90 ° C / LINKSLAUF / Stufe 2*** kochen lassen.

Die Champignons zufügen und nochmals ***10 Min. / 90 °C / LINKSLAUF / Stufe 2*** köcheln lassen.

Den Gareinsatz mit Hilfe des Spatels herausnehmen und Fleisch mit Pilzen in zwei Schalen verteilen. Die Brühe mit Fischsauce und Limettensaft (evtl. Salz) abschmecken.

Den leeren Gareinsatz wieder in den Mixtopf setzen, festhalten und die Brühe auf die beiden Schalen verteilen. Der Gareinsatz verhindert dabei, dass die Gewürzfasern mit in die Schalen gelangen.

Mit frischen Korianderblättern bestreuen und servieren.