

# Tom Ka Gai – klassische thailändische Hühnersuppe aus dem Thermomix



Be

i „superkitchenmaschine“ 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 !

## Für 2 große Portionen :

**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.

---

# **Teriyaki Hähnchenfilet auf gebratenen Nudeln**



Fü

**für 4 Portionen :**

**2 doppelte Hähnchenbrüste**

**1 Flasche Teriyakisauce (250 ml, z.B. von Kikkoman mit geröstetem Knoblauch)**

**1 Chilischote, in feine Streifen geschnitten (alternativ : Chiliflocken)**

**1 TL Sesamöl**

**1 Stück frischen Ingwer, geschält, in sehr feine Würfel geschnitten**

**1 – 2 Knoblauchzehen, geschält, in sehr feine Würfel geschnitten**

**3 – 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, weiß und grün getrennt**

**etwas Gemüse : z. B. eine Möhre in Scheiben geschnitten, kleine Brokkoliröschen**

**1 Packung Mie Nudeln (250 gr)**

**nach Belieben süß, scharfe Chilisaucen für Hühnchen**

Hähnchenbrüste waschen, trocknen und teilen. Jedes Filet einmal längs durchschneiden. Die 8 Filetstreifen in eine verschließbare Box legen und ca. 1/3 der Teriyakisauce dazugeben. Die Chilischote bzw. Flocken zufügen und mit den Händen alles gut miteinander vermengen. Box verschließen und mindestens 1 Stunde marinieren lassen – besser über Nacht !

Hähnchenfilet rundherum in einer beschichteten Pfanne anbraten und zum Warmhalten in den Ofen stellen. 80°C Ober- /Unterhitze.

Die Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.

In der Zwischenzeit eine Pfanne (oder den Wok) mit dem Sesamöl bepinseln. Den weißen Teil der Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer anbraten. Möhren und Brokkoli zufügen.

Die abgetropften Nudeln (vorher mit der Schere am Besten ein paarmal zerschneiden) in die Pfanne geben und kurz mit braten lassen.

Alles mit Teriyakisaucе ablöschen eventuell mit etwas Salz und frischem Pfeffer abschmecken. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln unterheben. Bei geschlossenem Deckel etwas ziehen lassen – Gemüse sollte aber knackig bleiben.

Mit der Chilisauce zusammen servieren.

