

**Der Weg des Assassinen – Buch Bedrohung in Asien, Rezept wie im Buch:**

Tom Kha Gai - Kokosmilchsuppe mit Huhn / für 4 Personen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Zutaten:** |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **400 gr.** | | Hühnerbrust (gewürfelt) | | **1** | | Galgantwurzel (5-6 cm groß) | | **1,5-2 TL** | | Rote Chilipaste (gibt’s bei China oder Thai Einkaufsladen) | | **1,5 TL** | | Palmzucker (oder brauner Zucker) | | **1 EL**  **2 EL** | | Fischsauce  Limonensaft | | **400 ml** | | Hühnerbrühe | | **8-10** | | Kaffirbläter (Lime Leaf steht auf manchen Packungen) | | **800-900 ml** | | Kokosmilch | | **8-10** | | Mittelgroße Champignons | |  | **Zusätzlich: wenn man möchte frischer Chili nach Belieben, aber Achtung kann scharf werden. Zwei Stängel Zitronengras. Mit leichter Sojasauce abschmecken, wenn man mag.** | | |  |  | | |

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 40 Min. **Schwierigkeitsgrad leicht-mittel**

**1**

Die Hühnerbrühe ansetzen (entweder echte Hühnerbrühe, dauert entsprechend länger oder instant). Am besten zuerst einmal mit fertiger Hühnerbrühe versuchen (also 400 ml Wasser und einen Suppenbrühwürfel). Dann die Kokosmilch dazugeben. Jetzt die Galgantwurzel im Stück in die Suppe geben (oder in zwei Teile schneiden, dann wird es geschmacklich noch etwas intensiver), die Kaffirblätter und das Zitronengras dazugeben, die Chilipaste den Palmzucker, Fischsauce und Limonensaft zugeben. Alles aufkochen lassen und dann bei mittlerer Stufe (3-4 Elektroherd) ca. 30 min. auskochen. Immer wieder mal umrühren. Nach 30 min. den Galgant, das Zitronengras und die Kaffirblätter entfernen.

**2**

Das gewürfelte Huhn dazugeben und 5-6 Minuten auf gleicher Stufe weiter köcheln lassen. Dann die Champignons weitere 5 min. dazugeben (und den Chilli wenn man welchen möchte). Die Suppe ist jetzt fertig. Wenn man mag noch mit Sojasauce abschmecken (entweder gesamt oder jeder für seine Suppe).

**3**

Jetzt die Suppe noch mit zum Beispiel Schnittlauch oder Petersilie garnieren. Schmeckt super und sieht auch noch gut aus. Mjammhhhh. Guten Appetit.

**Variante:** unter Punkt eins haben wir eine Grundbrühe hergestellt. Diese kann man vielfältig kombinieren.

Beispiel:

* Nudel, sowie Paprika und Zwiebel kleingeschnitten (vegetarisch).
* Reis, Huhn und Champignons.
* Nudel oder Reis mit Shrimps.

Einfach ausprobieren.

Guten Appetit!

