

Tom Kha Gai*Kokosnuss-Suppe mit Poulet*

4 Portionen als Beilage

- 2 rote Chilischoten**
- 1 Stängel Zitronengras**
- 1 EL frischer Ingwer, gerieben**
- 5 dl Geflügelbouillon**
- 8 EL Kokosmilch-Pulver**
- 3 dl heisses Wasser**
- 2 kleine Tomaten**
- 6 frische Baby-Maiskölbchen**
- 300 g Pouletbrust**
- 1 EL Fischsauce**
- 1/2 Bund Thai-Basilikum**
- 100 g Mungbohnen- oder Soja-sprossen**

1 Chilis halbieren, entkernen, hacken. Zitronengras längs halbieren, in 5 cm lange Stücke schneiden. Beides mit dem Ingwer in der Bouillon aufkochen und 10 Min. ziehen lassen.

2 Kokosmilch-Pulver im Wasser auflösen, beigegeben, aufkochen. Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Haut zu lösen beginnt, kalt abschrecken, schälen, entkernen und vierteln. Mais der Länge nach halbieren, Pouletbrust in Streifen schneiden. Alles zur nur leicht kochenden Suppe geben und 5 Min. ziehen lassen. Mit Fischsauce abschmecken.

3 Basilikum in Streifen schneiden, Mungbohnen-sprossen in 4 Suppenschalen verteilen. Die Suppe darüber anrichten, mit Basilikum bestreuen und sofort servieren (Basilikum verfärbt sich schnell schwarz).

Die Suppe darf nicht zu stark kochen, sonst flockt die Kokosmilch aus. Es gibt unzählige Varianten von «Tom Kha Gai». Ob mit Ingwer oder Galgantwurzel, mit Sprossen oder Pilzen – mit ihrem feinen Kokosnuss-Geflügel-Aroma ist diese Suppe stets beliebt.

