

Pouletsuppe mit Kokosnussmilch

(4 Personen)

Tom Kha Kai

6 dl.	Kokosnussmilch	in Pfanne geben
1	Galankawurzel	in feine Scheiben schneiden
1	Zitronengras	in 2 cm. lange stücke schneiden
4	Kafirlimonenblätter	in kleine Stücke reissen
		alles in die Pfanne zur Kokosnussmilch geben und zum Kochen bringen. (ca.10 min)
200 gr.	Pouletbrust	in Stücke schneiden
100 gr.	Reisstrohpilze	zusammen mit Pouletfleisch in die Suppe geben, und nochmals 10 min. bei mittlerer Hitze kochen.
1 Kl.	Salz	
4 El.	Limonensaft	
½ El.	Fischsauce	alles beimischen
2-3	kleine rote Chilischoten	zerdrücken
6	Korianderblätter	in Stücke reissen, der Suppe beifügen

Nützlicher Tip:

Lassen Sie die Suppe vorsichtig Kochen, damit sich die Kokosmilch nicht abtrennt.

