Hühnersuppe Phuket
Kaeng gai Phuket

Kaeng Gai Phuket ist ein thailändisches Currygericht, das besonders in der Region Phuket beliebt ist. Es handelt sich um ein würziges Curry mit Hühnerfleisch (Gai bedeutet Huhn auf Thailändisch). Die Basis des Currys besteht oft aus Kokosmilch, die dem Gericht eine cremige Konsistenz verleiht, und einer speziellen Currypaste, die aus verschiedenen Gewürzen und Kräutern hergestellt wird.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

8 Hähnchenschenkel
8 Mu-Err-Pilze
1 cm Ingwer
½ TL Pfeffer
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Koriander
2 EL Sojasauce
600 ml Wasser
2 EL Öl
150 g Schweinefleisch
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
100 g Bambussprossen
½ Paprika rot
100 g Bohnensprossen

Vorbereitung

Die Hühnerschenkel 15 Minuten kochen, herausnehmen und klein schneiden. Das Schweinefleisch klein schneiden und ebenfalls kochen. Das Gemüse klein schneiden und 1 bis 2 Minuten blanchieren. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Mu-Err-Pilze 15 Minuten in Wasser einweichen, dann die Stiele entfernen und klein schneiden. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden.

Zubereitung

In einer Schüssel das Schweinefleisch mit Pfeffer, Salz und Knoblauch gut mischen und das Hühnerfleisch beigeben. In einer Pfanne das vorbereitete Fleisch anbraten und zu dem erhitzten Öl Wasser, Sojasauce, Pfefferkörner, Knoblauch und Korianderpulver dazugeben. Nun die Bambusschoten, Paprikastreifen und Sojabohnen in die Pfanne geben. Alles mit Wasser aufgießen, kurz aufkochen lassen und in kleinen Schüsseln servieren.

© 2026 coquina.de