Hühnersuppe mit Zitronengras
Tom Khaa Gai

Normalerweise werden thailändische Suppen zusammen mit allen anderen Gängen gereicht. Dieses Gericht ist jedoch so sättigend, dass es eine ganze Mahlzeit ergibt. Diese aromatisch-cremige Hühnersuppe gehört zu den bekanntesten thailändischen Suppen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Stange(n) Zitronengras
5 cm Galgant
1 Bund Koriander
3 Blätter Kaffirlimette
250 g Champignons
8 Kirschtomaten
3 Chilischote(n)
500 g Hähnchenbrustfilet
400 ml Kokosmilch
4 EL Limettensaft
4 EL Fischsauce
Für die Garnitur
5 Blätter Koriander


Hühnersuppe mit Zitronengras

Vorbereitung

Das Zitronengras waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Den Galgant waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenblätter waschen, trocken tupfen und evtl. vierteln. Die Pilze putzen, kurz abspülen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kleine Pilze können auch ganz bleiben. Tomaten waschen, vierteln und von den Stielansätzen befreien. Die Chilischoten waschen, Stielansatz entfernen und in dünne Ringe schneiden. Die Hühnerbrust in etwa 1 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

Zubereitung

Die Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Zitronengras und -blätter und Galgantscheiben dazugeben, alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel etwa 2 Minuten kochen lassen. ¾ l Wasser dazu gießen, erhitzen, Hühnerbrust, Pilze, Koriandergrün und Tomatenviertel dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben Zitronengras- und Galgantstückchen herausfischen. Galgant wird nicht gegessen, die Zitronengrasstückchen können Sie probieren. Die Chiliringe, Limettensaft und Fischsauce in eine Suppenschüssel geben, heiße Suppe hineingießen, mit Koriander garnieren und servieren.

© 2026 coquina.de