Reissuppe
Kaowtom gai

Kaowtom Gai (auch geschrieben als Khao Tom Gai) ist eine traditionelle thailändische Reissuppe mit Huhn. Es ist ein einfaches, aber herzhaftes Gericht, das oft zum Frühstück oder als leichtes Abendessen serviert wird.
Die Zubereitung ist einfach: Das Huhn wird zusammen mit den Gewürzen in der Brühe gekocht, dann wird der Reis hinzugefügt und alles zusammen gekocht, bis die Aromen gut durchgezogen sind. Frischer Koriander wird zur Garnierung hinzugefügt.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Reis
600 ml Wasser
2 cm Ingwer
2 EL Fischsauce
½ TL Pfeffer
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
2 Ei(er)
400 ml Wasser
3 Hähnchenschenkel

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und klein schneiden, dabei die Knochen nicht wegwerfen. Den Ingwer und die Zwiebel schälen, den Ingwer in feinste Streifen schneiden und die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Den Reis spülen und 3 Tassen Wasser in einen mittleren Topf gießen. 45 Minuten bei niedriger Temperatur kochen, bis der Reis weich ist. Den Reis dann mit einem Löffel weich drücken und beiseite stellen.

Zubereitung

Die Hühnerknochen mit den 2 Tassen Wasser etwa 10 Minuten kochen, dann die Knochen entfernen und den Reis zur Brühe dazugeben. Kurz aufkochen lassen und das Hühnerfleisch dazugeben. Zuletzt die Fischsauce einrühren. In eine Suppenschüssel die Eier hineinbrechen und die Reissuppe darüber gießen. Mit Ingwer, Zwiebeln und Koriander garnieren.

© 2026 coquina.de