

# Tom Kha Gai oder Hühnersuppe Thai-Style



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 40 min

 Aktivzeit: 40 min

 Mittel



## Zutaten

für 6 Personen

- 1** Schweizer Suppenhuhn
- 1 Packung** Suppengemüse
- 10** schwarze Pfefferkörner
- 2 TL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 2 TL** rote Currypaste
- 2 Stangen** Zitronengras
- 1 Stück** Galgant- oder Ingwerwurzel, ca. 3 cm lang
- 3** Kaffirlimettenblätter
- 200 g** Champignons
- 200 g** Thai-Auberginen
- 2.5 dl** Kokosmilch
- 1 EL** Fischsauce  
brauner Zucker
- 1 Bund** Koriander

## Nährwerte

1 Portion (ohne Jasminreis) enthält ca.:

- 325** kcal
- 22 g** Eiweiss
- 9 g** Kohlenhydrate
- 22 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

## Tipp

Denke daran, das Suppenhuhn in deiner Metzgerei vorzubestellen. Leider ist es heute nicht mehr selbstverständlich, Suppenhühner im Sortiment zu haben.

## Zubereitung

- 1** Das Suppenhuhn in einem Topf mit so viel kaltem Wasser auffüllen, dass es gerade bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Das Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden.
- 2** Schaum auf der kochenden Suppe abschöpfen, Hitze reduzieren, vorbereitetes Gemüse und Pfefferkörner dazugeben. Das Ganze knapp über dem Siedepunkt offen ca. 2 Stunden köcheln und entstehendes Fett abschöpfen.
- 3** Das Suppenhuhn aus der Bouillon nehmen und etwas abkühlen lassen. Haut entfernen, das Fleisch vom Knochen lösen und klein zupfen. Die Hühnerbouillon durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen.

- 4 Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, Currypaste dazugeben und andünsten. Zitronengras mit dem Messerrücken flachklopfen und mitdünsten. Mit 1,5 l Hühnerbouillon auffüllen und langsam zum Kochen bringen. Galgant in Scheiben schneiden und mit den Limettenblättern dazugeben.
- 5 Champignons in Scheiben schneiden, Thai-Auberginen halbieren oder vierteln und mit der Kokosmilch zur Suppe geben. Bei milder Hitze ca. 15 Minuten köcheln.
- 6 Das gezupfte Fleisch dazugeben, mit Fischsauce und etwas braunem Zucker würzen und mit Koriander bestreut servieren.

Dazu passt Jasminreis.