scharfsaure Kokosmilchsuppe

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Kokosmilch
350 g Hähnchenbrust
200 g Champignons
3 cm Galgant
3 Chilischote(n) rot
2 Stange(n) Zitronengras
1 Kaffirlimette
3 EL Fischsauce
3 EL Zitronensaft
1 TL Kartoffelmehl
4 Blätter Kaffirlimette
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in ½ cm dicke Streifen schneiden, mit Stärke bestreuen, sie gut einmassieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Galgant schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden, das Zitronengras in dünne Ringe schneiden. Die Chili grob zerkleinern. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, die Limettenblätter klein schneiden, die Schale der Limette abziehen.

Zubereitung

Zuerst die Kokosmilch aufkochen lassen und dann Galgant, Zitronengras und die Limettenschale hinzugeben. Das Stück Limettenschale wird wegen seines intensiven Geschmacks nur rund fünf Minuten in der Suppe mitgekocht und dann herausgefischt. (Insgesamt kocht die Suppe 20 Minuten.) Nam plaah und den Zitronensaft erst zugeben, wenn die Suppe bereits intensiv duftet. Das Fleisch zusammen mit den Zitronenblättern und den Pilzen in die Brühe geben. Gut fünf Minuten soll die Suppe ziehen, bevor sie servierfertig ist.

© 2024 coquina.de