Putenreissuppe
Kaowtom kai

Kaowtom Kai (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. In diesem Fall wird Putenfleisch verwendet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Putenfleisch
800 ml Wasser
300 g Reis
1 Zwiebel(n)
1 EL Fischsauce
½ TL Pfeffer
Für die Garnitur
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung
Den Reis mit der doppelten Menge Wasser in einem Topf gar kochen. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, abtupfen und fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Das Putenfleisch in einen Topf legen und Wasser darangeben. Nun zum Kochen bringen und Reis, Zwiebeln, die Fischsauce und den Pfeffer dazugeben. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. In kleinen Suppenschalen servieren und mit Korianderblättern und Zwiebeln garniert servieren.

© 2026 coquina.de