

Tom-Kha-Gai



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Utensilien: Brett, Messer, Topf, Schüssel

Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und quer in Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote waschen, längs halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch entnehmen und beiseitestellen.

2. Zitronengras mit der Rückseite des Messers andrücken und zusammen mit Chili, Zwiebel und Knoblauch im Topf ca. 5 Minuten anschwitzen. Mit Sake ablöschen. Anschließend Gemüsefond und Kokosmilch zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zitronengras entnehmen.

Zutaten für 4 Personen:

400 g	Hähnchenbrustfilet
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
2	Chilischoten
2 EL	Rapsöl
2 Stangen	Zitronengras
50 ml	Sake
400 ml	Kokosmilch
1	Zucchini
2	Möhren
100 g	Champignons
1	Bio-Limette
Salz	
Pfeffer	
6 Stiele	Thai Basilikum

Von Lacroix benötigen Sie:

600 ml	Lacroix Bio Geflügel Fond
--------	---------------------------

3. Zucchini waschen, vierteln und schräg in Scheiben schneiden. Möhren waschen, schälen, längs halbieren und schräg in Scheiben schneiden. Pilze ggf. mit einem Krepppapier säubern und anschließend halbieren.

4. Fleisch und Gemüse zur Suppe geben und ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Suppe in Schalen anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

Tipp: Wer es vegetarisch mag, ersetzt einfach Hähnchen durch Tofu und Geflügelfond durch Gemüsefond.