



Red Lobster Kochclub  
[www.redlobster.ch](http://www.redlobster.ch)

## TOM KHA GAI - SUPPE

### Zutaten (für 4 Personen):

1 Liter Kokosmilch  
400 Gramm Pouletbrust  
100-200 Gramm Straw Mushrooms  
ca. 40 Gramm Galanga-Wurzel (oder Ingwer)  
4 Stück Zitronenblätter (geht auch ohne)  
2 Stengel Zitronengras  
1 Bund Koriander  
2 EL Limettensaft  
1-2 EL Salz  
1 EL Zucker  
1-2 Würfel Knorr Shitacke-Brühe  
1 EL Sojasauce

### Zubereitung:

Pouletbrust in Würfel schneiden  
Straw Mushrooms Wasser abschütten  
Koriander gut waschen und 2 cm - Stücke schneiden  
Galanga (oder Ingwer) in feine Scheiben schneiden  
Zitronengras schräg abschneiden, ca. 3mm (oder grösser und später wieder entfernen)  
(Zitronenblätter zerreißen)

dann:

Pfanne erhitzen, Kokosmilch reinschütten  
Galanga (oder Ingwer), Zitronengras, (Zitronenblätter) dazu und warten bis alles kocht  
dann Poulet rein, umrühren und ca. 3 Minuten kochen (Achtung: nicht zu lange kochen)  
dann 1-2 Würfel Knorr Shitacke-Brühe, Pilze und die Stengel vom Koriander rein, kurz  
alles kochen, dann zum Servieren den restlichen Koriander über die Suppe streuen