

# Kokossuppe mit Huhn und Galgant

473

---

---

**Typ:** Suppe

**Quelle:** Thailand kulinarisch entdecken (Ullm

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** s.a. Rezept 529.

Geschmacklich ein Knüller! Geht ziemlich schnell.

Der Name dieser klassischen thailändischen Suppe bedeutet »gekochtes Galgant-Huhn«; dennoch kann die Suppe auch mit Garnelen, Fisch oder Gemüse zubereitet werden. Wenn die Kokosmilch gerinnt, ist das kein Grund zur Besorgnis, sondern erwünscht.

Juni 17: Auf Rat der Dame im chinesischen Laden in Bensheim habe ich statt Galgant eine Paste verwendet: Tom Ka Paste; ein Beutel auf ca. 1 L Flüssigkeit. Schmeckte sehr gut!

**Zutaten:**

750 ml Kokosmilch, dünne  
2 Stängel Zitronengras, nur das Weiße, in Quasten geschnitten oder zerdrückt  
5 cm Galgant, in Stücke geschnitten  
4 Schalotten, mit der Messerklinge zerdrückt  
400 g Hühnerbrustfilet, enthäutet, in Scheiben geschnitten  
2 EL Fischsauce  
1 EL Palmzucker  
200 g Kirschtomaten, größere in mundgerechte Stücke geschnitten  
150 g Strohpilze oder Champignons  
3 EL Limonensaft  
6 Kaffirlimettenblätter, in Hälften gerissen  
3-5 Vogelaugenchilis, ohne Stängel, zerdrückt, oder 2 lange rote Chilis ohne Samen, in feine Ringe geschnitten  
einige Korianderblätter zum Garnieren

**Rezept:**

Kokosmilch mit Zitronengras, Galgant und Schalotten in einem Topf oder im Wok bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Das Fleisch hinzufügen sowie Fischsauce und Zucker und 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln, bis das Huhn gar ist.

Tomaten und Pilze hinzufügen und 2 bis 3 Minuten weiterköcheln. Wenige Sekunden vor Ende der Garzeit Limonensaft, Limettenblätter und Chilis hinzufügen. Die Tomaten sollen nicht zerfallen. Abschmecken. Diese Suppe sollte nicht übertrieben scharf sein, sondern süß, salzig und sauer schmecken. Mit Korianderblättern bestreut servieren.