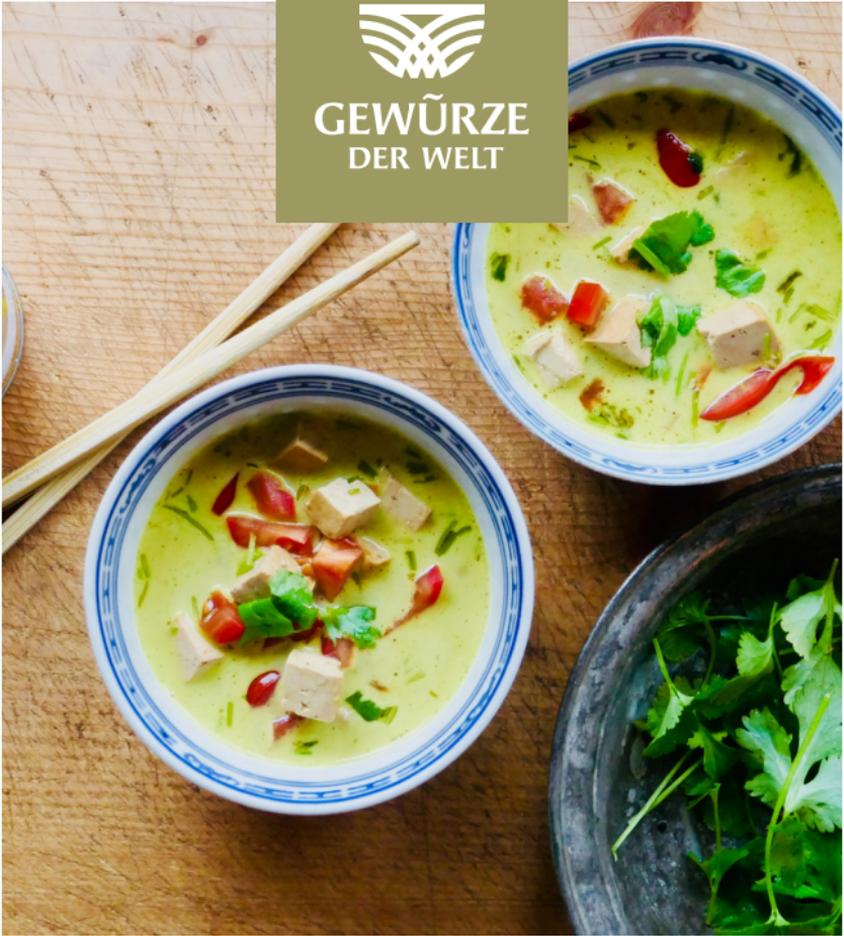




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 125

Tom Ka Gai

Zutaten

200 g Hähnchenbrustfilet
(oder Tofu für Vegetarier)

4 EL Fischsauce

1 Bund Koriander mit Wurzeln, grob gehackt

 **3 EL Java-Curry**

2 walnussgroße Stücke Galgant, (alternativ getrocknet)

 **4 Kaffir-Limettenblätter**

1 Dose Kokosmilch (400g), nicht geschüttelt

½ l Gemüse- oder Hühnerbrühe

4 EL helle Sojasauce

8 Kirschtomaten

etwa 4 EL Zitronensaft

 **Salz**

 **ggf. etwas Chili**

Rezept

Hähnchenfleisch oder Tofu in mundgerechte Stücke schneiden und mit Fischsauce mischen – zugedeckt in einer Schüssel ziehen lassen. Die Korianderwurzeln fein hacken (das Grün beiseitelegen). Den oberen, dickflüssigen Teil der Kokosmilch erhitzen (3 Minuten), gehackte Korianderwurzel, restliche Kokosmilch, Java-Curry und Galgant hinzugeben und aufkochen. Mit Brühe aufgießen, Sojasauce unterrühren, Das Hähnchenfleisch oder den Tofu in den Topf geben und 5 Minuten garen. Tomaten schneiden, in die Suppe geben und 2 Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und ggf. einer Prise Chili abschmecken, alles auf Tellern anrichten und mit Koriandergrün bestreut servieren.

Guten Appetit!