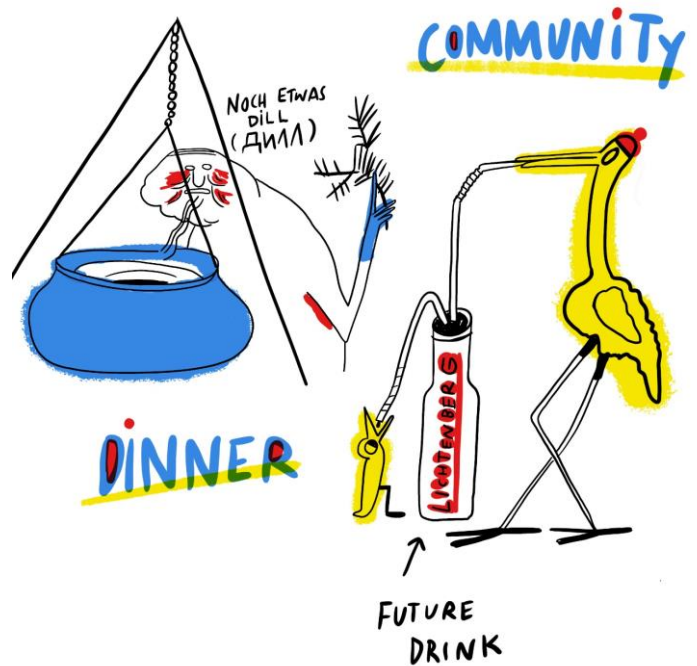


Tom Kha Gai

Von Silke Kettelhake und
Lucas Humann



Zutaten:

Hühnerkarkasse
1 Kinderfaust Galgant
1 Bund Koriander (am besten mit Wurzeln)
2 Zwiebeln
15 cm Rettich
1 halbe Knolle Knoblauch
8 Kaffir Lime Blätter
6 Stangen Zitronengras
4 Chili
Weißer Pfeffer
1 Prise Salz
Finish:
1l Kokosmilch
2 Hühnerbrüste
150 g Austernpilze
ein paar Stängel Koriander

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten grob gehackt in einen Topf mit genug kaltem Wasser, so dass alle Zutaten bedeckt sind, und erwärmen Sie auf kleiner Flamme. Zwischendrin immer den Schaum abschöpfen. Nach ca. 1 1/2h oder wenn das Gemüse weich ist, geben Sie die hellgelbe Brühe durchs Sieb.

Kochen Sie die Brühe nach Belieben ein. Vermischen Sie die Brühe 1 zu 1 mit Kokosmilch und schmecken Sie mit Limettensaft, Fischsauce und Palmzucker ab. Als Einlage bieten sich gekochte Hühnerbrust, Austernpilze, frischer Koriander und Saisongemüse an.