

# Tom Kha Gai

ca. 4 gute Portionen

Zum ersten Mal habe ich Tom Kha Gai bei Susanne Affolter gegessen. Natürlich hatte ich die Suppe auch schon in vielen Thailändischen Restaurants probiert, doch bei Susanne hat sie am besten geschmeckt. Sie hatte das Rezept ursprünglich von Suzie Smith und es dann nach ihrem Geschmack abgewandelt.

Die Tom Kha Gai Suppe darf gerne eine gewisse Schärfe haben, aber das Wichtigste ist, dass sie schnell gekocht wird. So entfalten sich die wunderbaren Aromen der Gewürze und Kräuter optimal.

Achtung: Beim Schneiden der scharfen Chilis ist Vorsicht geboten! Denk daran, dir niemals – wirklich niemals – in die Augen zu fassen. Sonst verbringst du den Abend entweder heulend oder mit einem Auge, das sich nicht mehr öffnen lässt.

Bist du bereit? Dann legen wir los!

4 PORTIONEN • DAUER > 30 min • SCHWIERIGKEITSGRAD easy • Asiatische Küche

## Zutaten

### Kräuter & Gewürze:

3 Bund Koriander mit Wurzeln

10 cm Ingwerwurzel

5 scharfe rote Chilis

100 g Galgant

20 Limettenblätter (meist im Tiefkühlfach beim Asiaten)

5 Zitronengrasstangen

### Gemüse:

1 rote Zwiebel

4 Knoblauchzehen

ca. 6–8 kleine, runde, grüne Auberginen

150 g braune Champignons

### Flüssigkeiten & Würzmittel:

300 ml Olivenöl

2 x 500 ml Kokosmilch

50 ml Fischsauce

1 L Hühnerbrühe (am besten selbst gekocht)

Saft von 8–10 Limetten

### Fleisch:

ca. 600 g Hühnerbrust oder zerzupftes Suppenhuhn (Haut entfernt)

### VORBEREITUNG der Tom Kha Gai

Wichtig ist, dass man alles bereitstellt, da das Kochen dann ganz schnell geht, weil alles frisch sein muss und nicht ewig gekocht wird. Also gut vorbereitet sein, ist das A und O.

### ZUBEREITUNG DER GEWÜRZPASTE

1. Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Chilis (entkernen), Korianderwurzeln richtig klein schnippeln. Ingwer kann man auch reiben.
2. Mit einem guten Schuss Olivenöl vermischt in einer Schale abgedeckt bereithalten.

### Vorbereitung (Mis en Place):

Die Vorbereitung ist entscheidend, da die Suppe schnell gekocht werden muss, um die Frische der Zutaten zu bewahren.

1. **Gewürzpaste:** Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Chilis (entkernt) und Korianderwurzeln fein hacken. Mit einem guten Schuss Olivenöl mischen und abgedeckt bereitstellen.
2. **Galgant:** Je nach Zähheit in dünne Scheiben schneiden.
3. **Zitronengras:** Den oberen Teil entfernen, die Stangen der Länge nach halbieren.
4. **Limettenblätter:** 5–6 Stück ganz lassen und 5–6 Stück entstielen und in feine Streifen schneiden.

5. **Limetten:** Auspressen.
6. **Koriander:** Blätter abzupfen und für die Dekoration beiseitelegen. Die dicken Stängel fein hacken und für die Suppe bereitstellen.
7. **Gemüse:** Auberginen und Champignons ungeschnitten bereitstellen; erst später verarbeiten.
8. **Fleisch:** Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden oder gekochtes Huhn zupfen.

**GEWÜRZE & DEKO:** Koriander zupfen; die dicken Teile der Stängel, nach den Wurzeln, klein schneiden und separat für die Suppe bereitstellen. Die Suppe zu kochen, geht Zackzack, deswegen ist die Vorbereitung das A und O.

### Zubereitung der Suppe:

1. **Gewürzpaste anbraten:** Die vorbereitete Paste in reichlich Olivenöl 2–3 Minuten anbraten. **Achtung:** Die Paste brennt leicht an. Öl nachgeben, falls nötig.
2. **Gewürze hinzufügen:** Galgant, die ganzen Limettenblätter und Zitronengras hinzufügen und weitere 2–3 Minuten anbraten.
3. **Flüssigkeiten dazugeben:** Kokosmilch, Hühnerbrühe und Limettensaft hinzufügen. Alles langsam erhitzen, bis die Suppe fast köchelt.
4. **Abschmecken:** Mit Fischsauce abschmecken. Vorsichtig in kleinen Schritten würzen.
5. **Gemüse hinzufügen:** Auberginen in 2×2 cm Stücke schneiden und Champignons vierteln. Beides zur Suppe geben, ebenso die feinen Limettenblatt-Streifen und die gehackten Korianderstängel. 3 Minuten köcheln lassen.
6. **Fleisch und Koriander:** Hühnerfleisch hinzufügen und den Topf vom Herd ziehen. Korianderblätter einrühren.

---

### Servieren:

Die Suppe heiß servieren. Als Beilage passt perfekt: **Jasminreis**.

▷ Also wenn man das ein paar Mal so gemacht hat und es sich merken kann, wird der Aufwand immer kleiner; auch das Einkaufen und so. Eigentlich braucht das Schnippeln am meisten Zeit. Die Gewürzpaste kann man theoretisch auch am Morgen schon machen und die Zwiebeln in einem Separaten Schälchen aufbewahren.

### Beilagen Jasminreis

1. **Mengenverhältnis:** Pro Person 1 Weißweinglas Reis (ca. 2 dl).

2. **Waschen & kochen:** Reis gründlich waschen. 2 Teile Wasser aufkochen und den Reis einrühren. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis Löcher in der Reisoberfläche sichtbar werden.
3. **Abdampfen lassen:** Reis vom Herd nehmen, umrühren und mit einem doppelt gefalteten Küchentuch abdecken. So bleibt er locker und trocken.

▷ Tipp: Sollte der Reis abgekühlt sein, einfach etwas heißes Wasser hinzufügen und kurz auf dem Herd aufwärmen.

[Sieh Dir mein YouTube Video an.](#)