

Kokossuppe Tom Kha Gai

Zutaten

10 g Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben
3 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote, frisch, nach Wunsch entkernt
4 Stängel Koriander
1 EL rote Currypaste
1 TL Sesamöl, geröstet
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 Prise Zucker
2 Prisen Salz
600 g Wasser
2 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
1 TL Fischsauce
1 TL Reismehl
3 Stängel Zitronengras (je 1 Stück à ca. 6 cm), flach gedrückt
150 g Champignons, große Champignons halbiert
2 rote Paprika (ca. 400 g), in Streifen (1 x 3 cm)
150 g Bambussprossen, aus dem Glas, abgetropft / alternativ frische Sprossen
400 g Hähnchenbrust, in Würfeln (3 cm)
400 g Kokosmilch
Chilipulver zum Garnieren

Zubereitung

Ingwer, Knoblauchzehen, rote Chilischote und Koriander in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Currypaste, Sesamöl, Kreuzkümmel, Zucker, Salz, Wasser, Gewürzpaste, Fischsauce, Reismehl und Zitronengras zugeben, Varoma-Behälter aufsetzen, Champignons, Paprika, Bambussprösslinge und Hähnchenbrust einwiegen, Varoma verschließen und 21 Minuten / Varoma / Sanftstufe garen.

Varoma absetzen und warmstellen. Kokosmilch in den Mixtopf zugeben, 5 Minuten / 95°C / Stufe 1 aufkochen, abschmecken und Zitronengras entfernen.

Varomainhalt in eine große Schüssel (2 l) umfüllen. Kokossuppe zugeben, mithilfe des Spatels vermischen, mit Chilipulver bestäuben und heiß servieren.

Tipp

Für eine vegetarische Variante Hähnchenbrust durch Tofu und Fischsauce durch Sojasauce ersetzen.

