

Tom Kha Gai Suppe

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Stängel Zitronengras
- 40 g Galgant-Wurzel
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Dose Kokosmilch (ca. 400 ml)
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Huhn
- 4 Stk. Kaffir-Blätter (auch Kaffernlimettenblätter oder Limettenblätter)
- 200 g Champignons
- 2 Stk. Lauchzwiebeln
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL Zucker
- 3 EL Limettensaft
- Nach Belieben: Chilischote (in Ringen) oder Cayennepfeffer
- 1 Bund Koriander

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1447 kJ
Energie (Kilokalorien):	346 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	10 g
davon Zucker:	9,8 g
Ballaststoffe:	6,7 g
Eiweiß:	29 g
Salz:	2,8 g

Zubereitung

1. Zitronengras waschen, mit der flachen Messerseite etwas zerdrücken und in jeweils 3 - 4 größere Stücke schneiden. Galgantwurzel schälen und in Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

2. 750 ml Wasser, Kokosmilch und KNORR Bouillon Pur in einen Topf geben und verrühren.

Hähnchenbrustwürfel zugeben und die Suppe kurz aufkochen lassen. Zitronengras, Galgant und Kaffir-Blätter zugeben und alles ca. 15 Minuten bei mittlerer bis geringer Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

3. Inzwischen Champignons putzen und halbieren oder in Viertel schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Beides zur Suppe geben und alles weitere 3 - 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Fischsauce (oder Salz), Zucker, Limettensaft und nach Belieben etwas Chili abschmecken. Auf Schalen oder Teller verteilen und bestreut mit frisch gehacktem Koriander servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Kaffir-Blätter und Zitronengras werden nicht mitgegessen. Entweder vor dem Servieren aus der Suppe entfernen oder einfach übriglassen. Zur Suppe passt Jasminreis.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Kochzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen