

Einfach. Gut. Bachmeier Tom Kha Gai mit Austernpilzen

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-tom-kha-gai-mit-austernpilzen-rezept-102.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-tom-kha-gai-mit-austernpilzen-rezept-102.html)



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- ½ l Hühnerbrühe
- ¼ l Kokosmilch
- 250 g Kokoscreme
- Salz
- 1 TL Palmzucker (ersatzweise brauner Zucker)
- 2 Stängel Zitronengras
- 3 Schalotten
- 4 rote Chilischoten (davon 2 zerdrückt)
- 100 g Galgant
- 2 geriebene Korianderwurzeln
- 3 Kaffir-Limettenblätter
- 100 g Hähnchenbrustfilet
- 100 g Austernpilze
- 3 EL Fischsauce
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Korianderblätter
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Die Brühe, die Kokosmilch und die Kokoscreme in einen Topf geben und aufkochen. Mit Salz und Palmzucker würzen.

2. Vom Zitronengras die welken Außenblätter und die obere trockene Hälfte entfernen, die untere Hälfte fein hacken. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die ganzen Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und hacken. Die restlichen Chilischoten beiseite legen. Den Galgant schälen und in Scheiben schneiden.

3. Zitronengras, Schalotten, geriebene Korianderwurzeln und gehackte Chili im Mörser vermahlen. Mit dem Galgant und den Limettenblättern in die Brühe geben und einige Minuten köcheln lassen.

4. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Austernpilze putzen, trocken abreiben und in Streifen schneiden. Beides in die Brühe geben. Die Suppe vom Herd nehmen und die Hähnchenbruststreifen darin gar ziehen lassen.

5. In einer Servierschüssel Fischsauce, Limettensaft, zerdrückte Chilischoten und Korianderblätter mischen. Die Suppe dazugeben und alle Zutaten verrühren. Die Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.