

Tom Yum Gai

Zutaten für vier Teller

- 300 g Hühnchenbrust
- 1 mittelgroßes Stück Ginza oder Ingwer
- 2 Stangen Zitronengras
- 4 kleine Zwiebeln oder Schalotten
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 8 Strohpilze
- 2 Tomaten
- 4 Tassen Wasser
- Chilis, Fischsoße, Limettensaft
- Frischer Koriander



Zubereitung

1. Ginza in dünne Scheiben schneiden
2. Zitronengras in dicke Scheiben schneiden
3. Hühnchenbrust in Würfel schneiden
4. Zwiebeln, Pilze und Tomaten vierteln
5. Limettenblätter am Stiel entlang falten und Stiel entfernen, dabei halbieren
6. Wasser zum Kochen bringen
7. Zutaten hineingeben
8. Mit Chilis, Fischsoße und Limettensaft abschmecken
9. Koriander erst am Schluss dazugeben