

Tom Kha Gai mit Hähnchenfleisch

Gesamtzeit **20 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.602 kJ / 385 kcal

Fett: **24,4 g** Eiweiß: **29,1 g**
Kohlenhydrate: **12,4 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Stängel Zitronengras
1	kleines Stück Ingwer
1	unbehandelte Limette
1	kleine rote Chilischote
400 g	Hähnchenbrustfilet
600 ml	Hühnerbrühe oder -fond
75 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
400 ml	Kokosmilch
1 EL	brauner Zucker (alternativ: Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art)
200 g	kleine Champignons Einige Korianderblättchen
80 g	Sojasprossen <u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 Stängel Zitronengras - **1** kleines Stück Ingwer -
1 unbehandelte Limette - **1** kleine rote Chilischote
- **400 g** Hähnchenbrustfilet
Zitronengras in Stücke schneiden. Ingwer schälen
und fein reiben oder hacken. Schale der Limette
abreiben und Saft auspressen. Chili in feine Ringe
und das Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel
schneiden.

Schritt 2

600 ml Hühnerbrühe oder -fond - **75 ml** Kikkoman
natürlich gebrauchte Sojasauce - **400 ml** Kokosmilch
- **1 EL** brauner Zucker (alternativ: Kikkoman süße
Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art)
Hühnerbrühe mit Kikkoman Sojasauce aufkochen.
Zitronengras, Ingwer, etwas Limettenschale und
Limettensaft sowie Chili, Kokosmilch und Zucker
zufügen und mit erhitzen.

Schritt 3

200 g kleine Champignons - Einige
Korianderblättchen - **80 g** Sojasprossen -
Kikkoman geröstetes Sesamöl
Pilze halbieren oder vierteln, mit dem
Hähnchenfleisch in die Brühe geben, nochmal
aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Die
Suppe in Bowls füllen, mit Koriander und den
Sprossen garnieren (wer möchte, brät die
Sprossen kurz an), mit Kikkoman Sesamöl
beträufeln und servieren.