



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Thailändisches Menü

Thailändisches Poulet im Glas
Kokossuppe mit Hühnerfleisch
Thailändischer Glasnudelsalat
Chili-Garnelen mit gebratenen Schlangenbohnen
Satay mit Gurkensauce
Gebratene Dorade mit Chilisauce
Rindfleischcurry
Pad Pak Ruam Mit (pfannengerührtes Gemüse)
Jasminreis
Fruchtsalat à la Bangkok

Kokossuppe mit Hühnerfleisch

Für 4 Personen

1	L	Hühnerbrühe kräftig (2.5 Würfel)
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauchzehen
30	g	Zitronengras (1-2 Stück)
10	g	Galgantwurzel
100	g	Champignons
330	g	Hähnchenbrustfilet
3-4	Stk	Chilischoten rot und grün (klein)
100	g	Kokoscreme
2		Zitrone
2		Fischsauce
		Salz zum Abschmecken

Die Zwiebel fein hacken. Zitronengras und Galgantwurzel fein hacken und zusammen im Mörser zerreiben.

Die Hühnerbrühe erhitzen und die Zwiebeln, das Zitronengras und den Galgant zugeben. Den Knoblauch durchpressen und ebenfalls dazu zugeben. Alles 15 Minuten offen köcheln lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb giessen und beiseite stellen.

Die Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln. Das Hähnchenfleisch in feine Streifen schneiden, die Chilischoten waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Die Suppe wieder zum Kochen bringen. Die Champignons, das Hähnchenfleisch und die Kokoscreme in die Brühe geben und offen 4 Minuten köcheln lassen. Nicht länger, sonst bleibt das Fleisch nicht zart.

3 EL Zitronensaft und die Fischsauce hinzufügen und die Suppe wenn nötig, mit etwas Salz abschmecken. Die Chilischoten extra zur Suppe reichen.