

# Vorspeise Tom Kha Gai / Huhn / Röllchen / Teigtaschen

## Rezeptteil 1 von 4 Tom Kha Gai

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1 l	Wasser
6 Stk	Hähnchen-Drumsticks
180 ml	Kokosmilch
1 Bd	Suppengemüse
0,5 Stk	Chili-Schote
1 Stk	Zwiebeln
1 Stk	Knoblauchzehen
0,5 Stk	Limette
0,5 Stk	Ingwer (4 cm)
0,5 Bd	Petersilie
	helle Soja-Sauce

### Vorbereitung

1. Suppengemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilien-Stiele grob Würfeln.
2. Limette abreiben und auspressen. Alles in eine Schale geben.
3. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden.
4. Ingwer und Chili fein schneiden.

### Zubereitung

**Kochfeld Stufe 6:** In einem gr. Topf das Gemüse (Vorbereitung 1) und die Hühnerteile ohne Öl hell anrösten. Mit Wasser aufgießen und gar ziehen lassen (ca. 30 min.) Das Wasser sollte nur sieden. Die Keulen herausnehmen, abkühlen lassen, das Fleisch abzupfen und für die Teigtaschen-Füllung fein würfeln.

Die Suppe durch ein Sieb gießen, die Kokosmilch, Chili und Ingwer hinzu geben und ca. 15 min. weiter köcheln lassen.

Mit Limettensaft und -abrieb sowie Soja-Sauce abschmecken. Zum Schluss die Petersilien-Blätter dazu.