

## Tom Kah Gai

8 dl Kokosmilch

3 EL Fischeauce

2 EL Limettensaft

3 Schalotten, halbiert

3 cm Galgant, in Stücken

3 Kaffirlimetten-Blätter,  
zerdrückt

2 Stängel Zitronengras,  
gequetscht

---

500 g Pouletbrüstli, in Streifen

---

200 g Reisstrohpilze

1 rote Chili, evtl. entkernt

½ Bund Koriander, zerzupft

wenig Thai-Schnittlauch, fein gehackt

1. Kokosmilch bis und mit Zitronengras aufkochen, ca. 15 Min. köcheln lassen.
2. Fleisch begeben, ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Suppe sollte nicht mehr kochen.
3. Pilze und Chili begeben, nochmals kurz heiss werden lassen. Mit Koriander und Schnittlauch anrichten.

**Tipp:** einen Teil der Kokosmilch mit Hühnerbouillon ersetzen, so wird die Suppe leichter.



## Duftreis

300 g Parfüm- oder Jasminreis

4½ dl Wasser

Den Reis unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis in eine Pfanne geben, sodass der Reis bedeckt ist.

Aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte (Induktion Stufe 1–2) ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern.

**Tipp:** Wird der Reis anschliessend gebraten, Reis auf einem Blech verteilen, auskühlen. So bleibt der Reis beim Braten locker.

