

Thursday, July 26. 2007

## **Tom Kha - Suppe (Thai-Kokossuppe)**

Meine Version davon mit GemÃ¼se und Garnelen

Suppe:

1 Dose Kokosmilch (400 ml)  
400 ml Wasser

WÃ¼rste:

3 StÃ¼ck Zitronengras  
5 KaffirlimettenblÃ¤tter  
1 StÃ¼ck Galgant (ca. 5cm)  
5-10 grÃ¼ne Chilis (je nach Deiner "Feuerfestigkeit")  
2-3 EL Limettensaft (abschmecken! nicht zu viel...)  
3 EL Fischsauce  
Zucker  
Garnelen  
frischer Koriander

GemÃ¼se nach Wahl z.B.:

in Thailand haben wir oftmals drin vorgefunden:  
Tomate (mundgerechte StÃ¼cke ohne Kerne) und/oder  
Pilze und/oder (ganz, in Scheiben oder geviertelt)  
Zwiebelringe  
Babymaiskolben  
Babyauberginen (klein und rund und etwas bitter, aber lecker!)

was meiner Meinung geschmacklich auch paÃt:

Zuckerschoten (2cm lange StÃ¼cke) und/oder  
Karotten (dÃ¼nne Scheiben) und/oder  
Paprika (in Streifen)

HÃ¤rteres GemÃ¼se wie Karotten kurz (3-4 Minuten) in Ãl andÃ¼nsten. Restliches GemÃ¼se waschen und schneiden.

Den Galgant schÃlen und in dÃ¼nne Scheiben schneiden. Das Zitronengras waschen, von den ÃuÃeren Harten Schichten befreien und den Kern schrÃg in ca. 2cm lange StÃ¼cke schneiden, die StÃ¼cke ein wenig flachklopfen, dass mehr Geschmack raus kommt. Chilis halbieren und Kerne rauskratzen.

Kokosmilch mit Wasser zum kochen bringen. Zitronengras, Galgant, Chilies und KaffirlimettenblÃ¤tter (ich hatte getrocknete) dazu geben und ca. 2-3 Minuten aufkochen. GemÃ¼se zugeben (je nachdem wie lang es braucht, also Karotten frÃ¼her, Tomaten erst kurz vor dem Servieren, ...), Garnelen dazu geben (ich habe noch gefrorene genommen, hat prima funktioniert). Wenn das GemÃ¼se bissfest ist und die Garnelen heiss, die Suppe mit Zucker, Fischsauce und Limettensaft abschmecken und mit frisch gehackten Koriander garnieren.

~~~

orange: Ich habe die Suppe mit Tomaten und Zuckerschoten gemacht. Aber hatte ich das GefÃ¼hl, dass eines der beiden den Geschmack etwas verfÃlscht hat. War trotzdem lecker, aber nÃchstes Mal werd ichs mit Karotten und Schwammerl versuchen :-)

~~~

Posted by orange in suppen, thailand at 08:45

Seeeeehr lecker war die, muessen wir unbedingt mehr davon machen. So hat man wenigstens 50% Urlaub daheim :)  
Anonymous on Jul 30 2007, 17:32

## Blog Export: ooooooh'rangenblog, <http://www.oh-range.com/>

Traditionell wird die Tom Kha Suppe, wie Du sie nennst, in Thailand mit Huhn zubereitet. Gemüse hat darin nichts zu suchen und verfälscht den Geschmack.

Aber wer's will.....

Hier gibts das thailändische Originalrezept:

<http://www.thailandinformation.de/rezept-thai-kokossuppe-mit-huhn-tom-kha-ghai-137-pictures.htm>

Anonymous on Jul 10 2008, 19:45

Hallo, danke für Deinen Link.

Aber das Gemüse in der Tom Kha nichts zu suchen hat, dem muß ich widersprechen. Ich habe in Thailand sehr oft Tom Kha rein mit Gemüse (z.B. Pilzen, Tomaten, Babyauberginen, Babymais, Zwiebelringe etc.) oder mit Gemüse und Prawns gegessen. Selbstverständlich gibt es sie auch mit Huhn, aber selbst da haben wir Gemüse drin vorgefunden, was ich auch sehr lecker finde.

Zuckerschoten waren in Thailand nie drin, aber ich hatte sie gerade da und fand, daß sie gut passen.

Gott sei Dank ist Improvisieren beim Kochen ja erlaubt ;-)

Anonymous on Jul 10 2008, 21:09