Reissuppe
Kaowtom gai

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für 4 Portionen
200 g Reis
600 ml Wasser
2 cm Ingwer
2 EL Fischsauce
½ TL Pfeffer
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
2 Ei(er)
400 ml Wasser
3 Hähnchenschenkel

Vorbereitung
Das Fleisch waschen, abtupfen und klein schneiden, dabei die Knochen nicht wegwerfen. Den Ingwer und die Zwiebel schälen, den Ingwer in feinste Streifen schneiden und die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Den Reis spülen und 3 Tassen Wasser in einen mittleren Topf gießen. 45 Minuten bei niedriger Temperatur kochen, bis der Reis weich ist. Den Reis dann mit einem Löffel weich drücken und beiseite stellen.

Zubereitung
Die Hühnerknochen mit den 2 Tassen Wasser etwa 10 Minuten kochen, dann die Knochen entfernen und den Reis zur Brühe dazugeben. Kurz aufkochen lassen und das Hühnerfleisch dazugeben. Zuletzt die Fischsauce einrühren. In eine Suppenschüssel die Eier hineinbrechen und die Reissuppe darüber gießen. Mit Ingwer, Zwiebeln und Koriander garnieren.

© 2024 coquina.de