



Putenreissuppe

Kaowtom kai

Kaowtom Kai (auch geschrieben als Khao Tom Gai) ist eine traditionelle thailändische Reissuppe mit Huhn. Es ist ein einfaches, aber herzhaftes Gericht, das oft zum Frühstück oder als leichtes Abendessen serviert wird. In diesem Fall wird Putenfleisch verwendet.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Putenfleisch

800 ml Wasser

300 g Reis

1 Zwiebel(n)

1 EL Fischsauce

½ TL Pfeffer

Für die Garnitur

1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser in einem Topf gar kochen. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, abtupfen und fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Das Putenfleisch in einen Topf legen und Wasser darangeben. Nun zum Kochen bringen und Reis, Zwiebeln, die Fischsauce und den Pfeffer dazugeben. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. In kleinen Suppenschalen servieren und mit Korianderblättern und Zwiebeln garniert servieren.