

Pho Bo - vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

1 l Rinderfond
 1 Zimtstange
 1 Sternanis
 1 Zwiebel
 1 lange rote Chili
 1 Stück Ingwer
 1/2 Limette
 1 Teelöffel Fischsauce
 170 g Reisbandnudeln
 150 g Zuckerschoten
 1 Rindersteak, in Streifen geschnitten
 1 Bund Thai-Basilikum
 1 Bund Koriander

Wie wäre es mal wieder mit Suppe? Fein gewürzt und leicht gemacht mausert sich der Suppenklassiker aus Vietnam bestimmt auch schnell zum Dauerbrenner auf deinem Teller.

- 1 -

Zwiebel schälen und ebenso wie die Chili in feine Ringe schneiden. Beides zusammen mit Rinderbrühe, Sternanis,

Zimt und Ingwer in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen. Anschließend Temperatur herunterschalten und Brühe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Halbe Limette auspressen und Saft zusammen mit der Fischsauce zur Brühe geben. Bei Bedarf mit etwas Zucker abschmecken. Die Steakstreifen die letzten 10 Minuten (bzw. länger oder kürzer je nach Geschmack) zur Brühe geben. Anschließend Zimt, Ingwer und Sternanis aus der Brühe entfernen.

- 2 -

Während die Brühe köchelt, die Reisbandnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Zuckerschoten zum Ende der Garzeit für ca. 2 Minuten dazugeben. Anschließend Nudeln und Schoten abseihen.

- 3 -

Nudeln und Zuckerschoten auf Suppenteller verteilen und die Brühe mit dem Rindfleisch darüber geben. Mit noch etwas Chili sowie den Koriander- und Basilikumblättern garnieren.