

Pho Bo – Nudelsuppe mit Rindfleisch und Kräutern



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde

KÖCHELN LASSEN: ca. 2 Stunden

FÜR 6 Personen

SUD

2 kg Rindsknochen

6 Markbeinscheiben

2 Zwiebeln, mit Schale, halbiert

5 Liter Wasser

2 Rüebli

1 Lauchstange, halbiert

1 EL Salz

4 Sternanise

1 Zimtstange

5 cm Ingwer, in Scheiben

2 Nelken

6 schwarze Kardamomkapseln

100 g Kandiszucker

Wenig Fischsauce, nach Belieben

Wenig Sojasauce, nach Belieben

EINLAGE

400 g Rindshuft, in dünnen Streifen

200 g Banh-Pho-Reisnudeln, vorgekocht,
abgetropft

100 g Mungobohnensprossen

GARNITUR

1 Bund Pfefferminze, gezupft

1 Bund Basilikum, gezupft

1 Zwiebel, in feinen Streifen

2 rote Chilis, in feinen Ringen

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Limetten, heiss abgespült, in Schnitzen

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

SUD

Knochen und Markbeinscheiben unter fließendem, kaltem Wasser ca. 5 Minuten wässern.

Zwiebelschnittflächen in einer Bratpfanne anrösten.

Wasser mit Knochen, Gemüse und Salz aufkochen,

Gewürze und Kandiszucker dazugeben. Ca. 2

Stunden köcheln lassen, dabei ab und zu abschäumen.

Sud durch ein Sieb giessen, nach Belieben mit

Fischsauce und Sojasauce würzen.

EINLAGE

Rindshuftstreifen, Nudeln und

Mungobohnensprossen in Schüsseln geben. Siedend

heissen Sud darübergiessen.

GARNITUR

Nudelsuppe mit Kräutern, Zwiebelstreifen, Chilis,
Pfeffer und Limettenschnitzen garnieren.

Tipp

Zum Verfeinern Hoisin-Sauce, Sriracha und
Reisessig dazu servieren.

Die asiatischen Zutaten sind in grossen
Lebensmittelgeschäften oder im Asiashop
erhältlich.