Rindfleischsuppe mit Reisnudeln

Ein ganz tolles Rezept aus der asiatischen Küche: Die Rindfleischsuppe mit Reisnudeln enthält köstliche Zutaten und wird mit diversen Saucen serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 3,3 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

300 g	Rindermarkknochen
200 g	Ochsenschwänze (oder Beinfleisch)
160 g	Rindfleisch
1 Stk.	Zwiebel
20 g	Ingwer
2 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Gewürznelke
1 Stk.	Zimtstange
1 TL	Fünf-Gewürze-Pulver
220 g	Reisnudeln
1 Prise	Salz
2 EL	Fischsauce
4 Zweige	Koriander
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Frühlingszwiebeln

Als Beilage

100 g	Sojabohnensprossen
4 Scheiben	Limetten
1 Stk.	Chilischote
	Chilisauce

	Hoisinsauce
	Austernsauce

Zubereitung

1. Für die Rindfleischsuppe mit Reisnudeln einen großen Topf mit Salzwasser füllen. Beinfleisch oder Ochsenschwanz sowie Rinderknochen in das kalte Wasser geben. Aufkochen lassen und zwischendurch den Schaum abziehen. Ingwer schälen und fein hacken. Zwiebel abziehen und halbieren. Beides in einer Pfanne ohne Öl anbraten, dann zum Fleisch in den Topf geben. Bei geringer Hitze rund 2 Stunden lang leicht köcheln lassen.

2. Das Fleisch für die Einlage in den Topf geben. Zimt, Gewürznelke, Fünf-Gewürze-Pulver sowie Sternanis zufügen und noch einmal eine Stunde garen. Anschließend komplett überkühlen lassen. Noch einmal aufkochen, dann vom Herd nehmen. Das Fleisch entnehmen und kühl stellen. Die Suppe nun abseihen.

3. Einstweilen die Beilagen vorbereiten: Chili waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden. Sojasprossen waschen und trockentupfen. Limette in Scheiben schneiden. 6 kleine Schälchen bereitstellen und in jedes eine Beilage geben: Chiliringe, Sojasprossen, Limettenscheiben, Chilisauce, Hoisinsauce und Austernsauce.

4. Einen kleineren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Reisnudeln darin rund 5 Minuten garen lassen. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

5. Unterdessen Koriander waschen und klein zupfen. Frühlingszwiebeln ebenfalls waschen und in schmale Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und in schmale Ringe schneiden. Diese drei Zutaten in einer Schüssel vermischen.

6. Reisnudeln in Schalen anrichten. Die Suppe erneut erhitzen. Das Fleisch klein schneiden und in der Suppe mit erhitzen lassen. Zuletzt mit Fischsauce und Fleisch abschmecken. Die Fleischstücke entnehmen und auf den Reisnudeln verteilen. Die Zwiebelmischung darüber geben und mit heißer Suppe auffüllen. Mit den Beilagenschälchen servieren.

Tipp

Man kann die Rindfleischsuppe mit Reisnudeln nach Geschmack zusätzlich mit Basilikum und Kardamom würzen.