

Vietnamesische Pho-Nudelsuppe

Die Pho-Nudelsuppe kommt aus der vietnamesischen Küche. Das bekannte, asiatische Suppen-Rezept bringt Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer (2 cm)
3 Stk.	Kardamom Kapseln
1 EL	Sesamöl (oder Rapsöl)
1 Stk.	Zimtstange
2 Stk.	Sternanis
1 TL	Zucker
1.5 l	Rinderbrühe
1 EL	Fischsauce
1 EL	Sojasauce
300 g	Mungobohnensprossen
2 Bündel	Frühlingszwiebeln
3 Stiele	Minze
1 Bund	Koriander
1 Stk.	Limette
300 g	Reisnudeln
200 g	Rinderfilet

Zubereitung

1. Für die **vietnamesische Pho-Nudelsuppe** schäle den Knoblauch und die Zwiebeln. Schneide die Zwiebeln in feine Streifen. Schneide den Knoblauch und den gewaschenen, aber ungeschälten Ingwer in dünne Scheiben. Drücke die Kardamomkapseln mit einem Messer an, damit sie aufspringen.
2. Erhitze Sesamöl in einem großen Topf. Brate die Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Zimt, Sternanis und Kardamom darin 3 Minuten an. Füge zum Schluss Zucker hinzu, karamellisiere ihn unter Rühren und lösche alles mit Rinderbrühe ab. Lass die Suppe für zirka 15 Minuten leicht köcheln.
3. In der Zwischenzeit spüle Mungobohnensprossen ab und lasse sie in einem Sieb abtropfen. Wasche und entwurzele Lauchzwiebeln. Schneide die weißen Enden fein und die grünen Teile grob. Wasche Minze und Koriander, schüttele sie trocken und zerhacke die Blättchen grob. Halbiere die Limette und presse den Saft aus.
4. Übergieße die Reisbandnudeln mit kochendem Wasser und lass sie ziehen bzw. bereite sie nach Packungsangabe zu. Schneide das Rinderfilet in feine Streifen.
5. Entferne die Zimtstange, Kardamom und Sternanis mit einer Schöpfkelle aus der Brühe. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch dürfen in der Suppe bleiben. Schmecke die fertige Suppe mit Soja- und Fischsauce sowie Limettensaft ab.
6. Verteile die gegarten Reisnudeln und das Rindfleisch auf 4 Schüsseln. Übergieße mit der heißen Suppe und garnieren mit vorbereiteten Frühlingszwiebeln, Sprossen, Koriander und Minze. Die vietnamesische Pho-Nudelsuppe sofort heiß servieren und genießen.

Tipp

Wer die vietnamesische Pho-Nudelsuppe gerne etwas schärfer zubereiten möchte, zusätzlich mit einer in Ringe geschnittene Chilischote garnieren.