Rezept

Schnelle Vietnam-Suppe mit Roastbeef

Ein Rezept von Schnelle Vietnam-Suppe mit Roastbeef, am 28.04.2024

Zutaten

1 Stück	Ingwer (ca. 1 cm)
400 ml	Rinderfond
1 EL	Fischsauce
1 TL	Sambal Oelek
125 g	Shiitake-Pilze
	Salz
1 kleine Handvoll	Minzeblätter
1	Knoblauchzehe
200 ml	Gemüsebrühe
1 ½ TL	Lebkuchengewürz
4	Frühlingszwiebeln
300 g	Pakchoi
100 g	Roastbeefaufschnitt
2 EL	gesalzene geröstete Erdnüsse
1	Bio-Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Ingwer und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Fond, Brühe, Fischsauce, Lebkuchengewürz und Sambal Oelek in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Würzfond knapp unter dem Siedepunkt 5 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dicke Ringe schneiden. Die Pilze putzen und die Stiele entfernen, Pilzhüte nach Belieben halbieren. Pak Choi waschen und putzen, Stiele und Blätter klein schneiden.

3. Frühlingszwiebeln, Pilze und Pak-Choi-Stiele im Fond 3 Min. ziehen lassen. Pak-Choi-Blätter dazugeben und ebenfalls kurz ziehen lassen. Die Suppe eventuell mit wenig Salz würzen, nach Belieben noch etwas süßen.

4. Roastbeef in dünne Streifen schneiden. Mit Minze und Erdnüssen auf Suppenschalen verteilen. Die Suppe darübergießen. Limette heiß waschen und abtrocknen, vierteln und zum Selberwürzen mit der Suppe anrichten.