Rezept

Pho Bo

Ein Rezept von Pho Bo, am 12.10.2024

Zutaten

1	kleine Zwiebel
1	Rinderbeinscheibe (400-500 g)
2	Gewürznelken
3 EL	Fischsauce (Asienladen)
200 g	Reisnudeln
2	Frühlingszwiebeln
1 kleines Bund	Koriandergrün
	Fischsauce zum Abschmecken
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 3 cm)
1	Sternanis
1/2	Zimtstange
100 g	Rumpsteak
100 g	Soja- oder Mungbohnensprossen
1-3	frische Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe)
1/2	Bio-Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Brühe die Zwiebel waschen und mitsamt der Schale halbieren. Den Ingwer waschen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Beinscheibe abspülen und im Suppentopf zusammen mit 1,5 l kaltem Wasser, Zwiebel, Ingwerscheiben, den Gewürzen und der Fischsauce zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und bei kleinster Hitze alles mit halb aufgelegtem Deckel ca. 1 Std. 30 Min. sanft köcheln lassen.

2. Nach ca. 1 Std. Garzeit für die Einlage das Rumpsteak trocken tupfen, Fett und Sehnen entfernen, das Fleisch grob in Würfel schneiden und ins Gefrierfach legen. Die Reisnudeln in kaltem Wasser ca. 30 Min. einweichen.

3. Inzwischen die Sprossen kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Chilis waschen, putzen, längs halbieren, entkernen und ebenfalls fein schneiden. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Limettenhälfte heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden. Alles separat in fünf Schälchen anrichten.

4. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, die fertige Brühe durchseihen und beiseitestellen. Die gekochte Beinscheibe ohne Knochen, Fett und Sehnen in mundgerechte Stücke schneiden, diese zurück in die Brühe geben. Die Reisnudeln nach Packungsangabe kochen, dann in ein Sieb abgießen und abschrecken.

5. Das angefrorene Rumpsteak quer zur Faser in möglichst dünne Scheibchen schneiden und diese auf zwei Suppenschalen verteilen. Die Brühe noch einmal aufkochen, sofort darüberschöpfen und alles servieren.

6. Bei Tisch gibt jeder Nudeln in seine Suppe, garniert sie mit Sprossen, Koriander, Chili und Frühlingszwiebeln und würzt sie nach Belieben mit Limettensaft und Fischsauce. Zwischendurch heiße Brühe nachschöpfen.