

## Rezept

# Pho Bo

Ein Rezept von Pho Bo, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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 durchsiehen 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 Suppenshalen 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.