Rezept

Vietnamesische Pho Bo

Ein Rezept von Vietnamesische Pho Bo, am 04.07.2025

Zutaten

1 kg	Rinderbeinscheiben
1	Knoblauchzehe
1/2 TL	schwarzer Pfefferkörner
100 g	breite Reisbandnudeln
2	Frühlingszwiebeln
12 Blätter	Thai-Basilikum
1 EL	Sonnenblumenöl
1	Nelke
1 EL	Sojasauce
1 Stück	Ingwer (ca. 30 g)
1	Zwiebel
	Salz
1	rote Chilischote
1 1/2	Bio-Limetten
150 g	Rinderfilet
1	Sternanis
1/2	Zimtstange
	Multuch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Rinderbeinscheiben in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken. Langsam erhitzen und aufkochen, dann in ein Sieb abgießen und die Fleischscheiben kalt abbrausen. Zwischendurch den Ingwer schälen und fein hacken, Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren.

2. Den Topf stark erhitzen. Die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten hineinlegen und kräftig anrösten. Mit 2 l kaltem Wasser aufgießen, die Beinscheiben, den Ingwer, den Knoblauch und die Pfefferkörner dazugeben, wenig salzen. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze 2 Std. köcheln lassen. Die Trübstoffe mit einer Schaumkelle ab und zu abnehmen.

3. Die Nudeln nach Packungsanweisung einweichen und garen, dann in ein Sieb abgießen. Chili putzen, entkernen, waschen, fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, fein schneiden. Die ganze Limette heiß waschen und vierteln, die Limettenhälfte auspressen. Die Basilikumblätter abbrausen und trocken tupfen. Das Rinderfilet in sehr dünne Scheiben schneiden.

4. Beinscheiben und Zwiebel aus der Brühe nehmen, das Fleisch etwas abkühlen lassen. Ein Sieb mit dem Mulltuch auslegen, die Brühe hineingießen und filtern. Das Fleisch der Beinscheiben von den Knochen lösen, große Stücke mundgerecht schneiden.

5. Das Öl in dem Topf erhitzen. Chili und Gewürze kurz darin anrösten. Die Brühe dazugießen und aufkochen. Nudeln, Zwiebeln und das Beinfleisch dazugeben und 3 Min. leicht köcheln lassen. Mit Sojasauce, Limettensaft und Salz würzen. Die Suppe auf Schalen verteilen, das Rinderfilet darauf anrichten, Basilikum darüberstreuen. Mit den Limettenvierteln servieren.