

Rezept

Vietnamesische Pho bo Suppe mit Rübennudeln

Ein Rezept von Vietnamesische Pho bo Suppe mit Rübennudeln, am 28.06.2026

Zutaten

3 Stängel Koriandergrün (mit Wurzeln)	1 Stück Ingwer (2 ½ cm lang)
2 kleine rote Chilischoten	2 Sternanis
800 ml Rinderbrühe	4 Mairübchen (à 120 g)
150 g Rinderfilet	3 Frühlingszwiebeln
3 Stängel Thai-Basilikum (aus dem Asienladen)	2 EL Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 5 g F, 21 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Koriandergrün gründlich waschen, Wurzeln abschneiden, Blättchen von den Stängeln zupfen. Wurzeln und Stängel beiseitelegen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. 1 Chilischote waschen, mit einem Messer mehrmals einstechen und mit Ingwer, Korianderwurzeln und -stängeln, Sternanis und Brühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Brühe bei kleiner Hitze 30 Min. zugedeckt köcheln lassen.
2. Inzwischen die Rübchen waschen, putzen und schälen, Enden gerade schneiden. Die Rübchen mit dem Spiralschneider in breite Streifen hobeln, diese kürzen. Rinderfilet trocken tupfen und in möglichst feine Scheibchen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in dünne Ringe schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und mit dem Koriandergrün grob hacken. Übrige Chilischote halbieren, entkernen und in schmale Streifen schneiden.
3. Die Brühe durch ein Sieb gießen, auffangen und zurück in den Topf geben, mit Sojasauce abschmecken und erneut aufkochen. Hitze reduzieren, Rübennudeln hineingeben und bei kleiner Hitze 2-3 Min. garen. Fleisch zugeben und gerade eben gar ziehen lassen. Die Suppe auf Suppenschalen verteilen und mit reichlich Frühlingszwiebeln, Koriandergrün und Basilikum bestreuen. Die Chilistreifen extra dazuservieren.