

Rezept

Vietnamesische Rindfleischsuppe

Ein Rezept von Vietnamesische Rindfleischsuppe, am 22.06.2024

Zutaten

200 g Reisnudeln (schmale Bandnudeln)	250 g Pak Choi (Asialaden; ersatzweise Mangold oder Spinat)
5 Frühlingszwiebeln	1 rote Zwiebel
125 g Sojabohnensprossen	350 g Beefsteak (aus der Keule)
1 1/2 l Rinderbrühe	1 Sternanis
1 Zimtstange	je 4-6 Stängel Koriandergrün und Thai-Basilikum
2-3 EL Fischsauce (Asialaden; nach Belieben)	4 Bio-Limettenscheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Reisnudeln ca. 15 Min. in heißem Wasser einweichen, dann in ein Sieb abgießen und gründlich kalt abspülen. Inzwischen den Pak Choi und die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schmale Streifen bzw. feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel schälen und in ganz feine Ringe schneiden. Die Sprossen abspülen. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in ganz feine Streifen schneiden.
2. Die Brühe mit Sternanis und Zimtstange in einem Topf aufkochen und 5 Min. kochen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzapfen. Nudeln, Fleisch, Pak Choi, Sprossen, Frühlingszwiebelröllchen und Zwiebelringe auf vier Teller verteilen. Gewürze aus der Brühe fischen, die Brühe nach Belieben mit Fischsauce abschmecken und kochend heiß in die Teller gießen. Kräuter und Limettenscheiben daraufgeben. Heiß servieren!