

Rezept

# Vietnamesische Rindfleischsuppe mit Koriander, Zimt & Sternanis

Ein Rezept von Vietnamesische Rindfleischsuppe mit Koriander, Zimt & Sternanis, am 19.04.2024

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>200 g</b> Reisnudeln (schmale Bandnudeln)          | <b>250 g</b> Pakchoi (Asialaden, ersatzweise Mangold oder Spinat) |
| <b>5</b> Frühlingszwiebeln                            | <b>1</b> rote Zwiebel   |
| <b>125 g</b> Sojabohnensprossen                       | <b>350 g</b> Beefsteak (aus der Keule)                            |
| <b>1,5 l</b> Rinderbrühe                              | <b>1</b> Sternanis  |
| <b>1</b> Zimtstange                                   | <b>4 - 6 Stängel</b> Koriander und Thai-Basilikum                 |
| <b>2 - 3 EL</b> Fischsauce (Asialaden, nach Belieben) | <b>4</b> 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 in heißem Wasser ca. 15 Min. einweichen, dann in ein Sieb abgießen und gründlich kalt abbrausen. Inzwischen den Pak Choi und die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schmale Streifen bzw. feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Sprossen abbrausen. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Brühe mit Sternanis und Zimtstange in einem Topf aufkochen und ca. 5 Min. kochen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen abzupfen.
3. Nudeln, Fleisch, Pak Choi, Sprossen, Frühlingszwiebeln und Zwiebelringe auf Teller verteilen. Gewürze aus der Brühe fischen, die Brühe nach Belieben mit Fischsauce abschmecken und kochend heiß in die Teller gießen. Kräuter und halbierte Limettenscheiben daraufgeben. Heiß servieren.