

Zutaten

- 500 g Rinderknochen
- 400 g Rinderbrust
- 4 Schalotten
- 75 g Ingwer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Chilischoten
- 1 Kapsel schwarzer Kardamom (alternativ grüner Kardamom)
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL Koriandersaat
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 Bund Thai Basilikum
- 1 Bund Koriandergrün
- 100 g flache Reisnudeln - Banh Pho ½ Paket
- 100 g Mungobohnensprossen
- 100 g Roastbeef, angefroren 300 g
- 1 Limette

Suppen

Phó Bo Saigon – vietnamesische Nudelsuppe

Entdecken Sie das Rezept für Phó Bo Saigon, die köstliche vietnamesische Nudelsuppe. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rinderknochen und –brust in einen hohen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Langsam zum Kochen bringen, dabei entstehenden Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Die Temperatur so regeln, dass die Brühe leicht köchelt.
2. Schalotten und Ingwer säubern. Im Ofen bei 240 °C Grillfunktion rösten, bis die Schale geschwärzt ist. Alternativ auf eine Fleischgabel stecken und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Die schwarzen Stellen mit einer kleinen Bürste größtenteils entfernen, grob zerteilen und danach zur Brühe geben. Das Weiße der Frühlingszwiebeln grob schneiden und ebenfalls dazu geben.
3. Kardamom mit einem Messer aufschneiden. Alle Gewürze in einer Pfanne, ohne Öl, bei mittlerer Hitze rösten, bis sie anfangen zu duften. Anschließend zur Brühe geben. Brühe mit je 1 EL Fischsauce und braunem Zucker würzen.
4. Kräuter in Streifen schneiden. Chilis ohne Kerne und das Grüne der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Nudeln in

- Salz, Pfeffer, Fischsauce
- Brauner Rohrzucker

lauwarmem Wasser einweichen. Limetten in Spalten schneiden und beiseitelegen.

5. Nach ca. 2 Stunden sollte die Rinderbrust gar sein und herausgenommen werden. Das gekochte Fleisch in Eiswasser geben, damit es nicht dunkel wird. Brühe nach 3-4 Stunden Kochzeit durch ein feines Sieb oder Passiertuch gießen. Suppe erneut aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Fischsauce abschmecken.
6. Nudeln kurz in kochendem Wasser blanchieren. Gekochtes, sowie angefrorenes Fleisch hauchdünn entgegen der Faser schneiden. Jeweils 5 Scheiben vom Fleisch in angewärmte Schalen geben. Mit heißer Brühe aufgießen und mit Chili, Sprossen, Nudeln, Limettensaft, Frühlingszwiebeln und Kräutern toppen.