

# Rezept für vietnamesische Pho-Suppe mit Reisnudeln und Rindfleisch

für 6 Portionen

## **Zutaten:**

- 2 kg Rinderknochen
- 800 g Suppenfleisch
- 600 g Rindersteak oder -filet
- 800 g Reisnudeln
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Thai-Basilikum
- 2 Stücke Ingwer
- 4 Zwiebeln
- 2 Limetten
- 3 Zimtstangen
- 5 Sternanis
- 10 Gewürznelken
- 4 getrocknete Kardamom
- 1 EL Koriandersamen (großzügig)
- 1 TL Pfefferkörner
- Sojasprossen (nach Bedarf)
- Gemüsebrühe
- frischer Koriander
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- Chili- und Hoisin-Sauce
- evtl. Chili
- evtl. vietnamesische Fischsauce

**1. Rinderknochen waschen:** 2 Kilo Rinderknochen in einen großen Topf mit kaltem Wasser geben. 2 Teelöffel Salz und 1 Esslöffel Essig dazugeben. Ca. 2 Stunden liegen lassen, danach das Wasser ausschütten. Knochen mehrmals mit kaltem Wasser waschen.

Die Knochen 10-15 Minuten in kochendes Wasser geben, 2 Teelöffel Salz dazu, damit Unreinheiten weggeschwemmt werden. Den entstehenden Schaum abschöpfen, bis keiner mehr entsteht, dann das Wasser auskippen, Knochen wieder sauberwaschen und den Topf auswaschen.

**2. Brühe:** Großen Topf mit 4-5 Litern Wasser befüllen, Knochen reinlegen, 2 Teelöffel Salz zugeben. 3 geschälte Zwiebeln und 2 Stücke Ingwer in Scheiben für 1 Minute ohne Öl rösten, dann Zwiebeln und Ingwer in die Brühe geben. Topf zum Kochen bringen, wieder den Schaum abschöpfen, dann Hitze runterdrehen. Ca. 2 Stunden köcheln lassen.

**3. Vorbereitung Suppenfleisch:** (Anderen) Topf mit kaltem Wasser zum Kochen bringen, 800 g Suppenfleisch dazugeben sowie 1 Teelöffel Salz. 5 Minuten kochen lassen. Wasser auskippen, Fleisch kurz abwaschen.

Dann das Suppenfleisch in den großen Topf mit den Knochen geben (dieser köchelt bereits seit 2 Stunden), dazu 3 Teelöffel Gemüsebrühe und 2 Esslöffel Zucker. Alles insgesamt nochmal 2 Stunden köcheln lassen – die Knochen kochen also insgesamt 4 Stunden und das Suppenfleisch 2 Stunden, dann ist alles gleichzeitig fertig.

**4.** Suppenfleisch, Knochen, Zwiebeln, Ingwer aus Topf rausnehmen (Knochen können weggeworfen werden), evtl. nachwürzen mit Fischsauce und Gemüsebrühe, abschmecken, evtl. Salz und Zucker zugeben.

**5.** Die 3 Zimtstangen, 5 Sternanis, 10 Gewürznelken, 4 getrocknete Kardamom, großen Löffel Koriandersamen und kleinen Löffel Pfefferkörner in einer Pfanne kurz anrösten, bis es duftet, dann in eine Gewürzkugel geben, in den Topf geben und 20 Minuten mitköcheln lassen (der Topf wird nie zugedeckt).

**6.** Während die Brühe noch köchelt, 800 g Reisnudeln für 3-5 min in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen. Gekochtes Suppenfleisch und 600 g rohes Rindersteak in dünne Scheiben schneiden, 1 Bund Lauchzwiebeln klein schneiden, 1 Zwiebel in Streifen schneiden, Thai-Basilikum & Sojasprossen waschen.

**7. Anrichten:** Reisnudeln in die Schüssel, ein paar Scheiben gekochtes Suppenfleisch dazu, ein paar Scheiben rohes Steakfleisch, ein paar Zwiebelstreifen und Lauchzwiebeln dazu. Kochende Brühe über alles gießen (insbesondere über das Steakfleisch, damit es durch wird), Sprossen, Thai-Basilikum, evtl. Limettensaft, Koriander oder auch etwas Chili drüberstreuen.

**Tipp:**

Das Fleisch kann in eine Mischung aus Chili- und Hoisin-Sauce getunkt werden, die in einem Schüsselchen dazu serviert wird.