



Vietnamesische Suppe mit Schwein und Pak Choi

mit knackigen Cashews und Röstzwiebeln



ca. 40min



3-4 Personen

Vietnamesische Suppen bestehen meist aus einer würzigen Brühe mit Einlage - es bieten sich also Tausende Möglichkeiten zur Variation. Unser heutiges Modell besticht durch eine duftig-pikante Chili-Zitronengras-Note, knackige Paprika und zarten Pak Choi. Als Basis des Ensembles fungiert Jasminreis, als Protagonist obendrauf fix gebratenes, saftiges Schweinefleisch. Das kulinarische Krönchen: Röstzwiebeln und Cashewkerne. Fein!

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 2 Pak Choi
- 2 Paprika
- 2 Packungen Schweinegeschnetzeltes
- 200ml Chili-Zitronengras-Sauce
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{2,3}
- 2 Packungen Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Nüsse (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 851kcal, Fett 25.4g, Kohlenhydrate 114.2g, Eiweiß 41.2g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Gemüse braten

Die **Paprika** in der Fleischpfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. braten, bis sie weich wird. Den **weißen Pak Choi** zugeben und ca. 2Min. mitbraten.



2. Gemüse schneiden

Den **grünen Teil** des **Pak Choi** quer in 2-3cm große Stücke, den **weißen Teil** längs in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



5. Suppe kochen

Die **Chili-Zitronengras-Sauce**, 800ml Wasser, den **Pak Choi**, das **Brühwürz** und ½TL Pfeffer einrühren und alles aufköcheln lassen. Die Hitze reduzieren und die **Suppe** bei mittlerer Hitze 2-3Min. köcheln lassen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1 kräftigen Prise Salz in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. braten, bis es gar ist. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm halten, die Pfanne wird weiterverwendet.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Cashews** grob hacken. Den **Reis** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und die **Suppe** darübergeben. Das **Fleisch** auf dem **Reis** anrichten und mit den **Cashews** und den **Röstzwiebeln** garniert servieren.