



Vietnamesische Rindfleisch-Nudelsuppe

mit aromatischen Gewürzen und Koriander



20-30min



2 Personen

Lust auf einen kulinarischen Ausflug nach Vietnam? Inspiriert von der traditionellen Phở-Suppe kochen wir eine würzige Suppe mit Reisnudeln und zartem Rindfleisch. Frischer Koriander und exotische Gewürze verbreiten bereits beim Kochen das Gefühl von Ferne. Die Suppe ist eine beliebte Mahlzeit im ganzen Land und wird in Vietnam sogar schon morgens zum Frühstück gegessen. Guten Appetit!

- 150g Reisbandnudeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frischer Koriander
- 1 rote Peperoni
- 1 Päckchen chinesische Gewürzmischung ¹⁰
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Rindersteak

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- 2 mittelgroße Töpfe
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 612kcal, Fett 21.1g,
Kohlenhydrate 68.8g, Eiweiß 33.0g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden, die **Korianderstiele** fein hacken. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden, ggf. für weniger Schärfe entkernen oder weniger verwenden.



Die **Lauchzwiebel** schräg in sehr dünne Ringe schneiden. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann gegen die Faser in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



Die **Zwiebeln** in einem zweiten mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl und der **Gewürzmischung** bei starker Hitze kurz anrösten, bis es aromatisch duftet. Mit 1L warmem Wasser ablöschen und das **Brühgewürz**, den **Knoblauch**, die **Korianderstiele**, die **Sojasauce** und die **Peperoni** unterrühren. Die **Suppe** bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei starker Hitze 1–2 Min. scharf anbraten, dann sofort aus der Pfanne nehmen und mit Salz würzen. Die **Lauchzwiebeln** in die **Suppe** geben und 2–3 Min. bei sehr geringer Hitze ziehen lassen.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr 5-8Min. ziehen lassen. Sie sollen weich, aber noch bissfest sein. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Die **Suppe** nach Geschmack mit dem **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **Nudeln** auf tiefe Teller verteilen und mit der **Suppe** begießen, dann die **Rindfleischstreifen** auf der **Suppe** anrichten. Mit den **Korianderblättern** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.