



Vietnamesische Rindfleisch-Nudelsuppe

mit aromatischen Gewürzen und Koriander



20-30min



3-4 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!

- 300g Reisbandnudeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 20g frischer Koriander
- 1 rote Peperoni
- 2 Päckchen chinesische Gewürzmischung ¹⁰
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Packungen Sojasauce ^{1,6}
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Packung Rindersteak

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- 2 große Töpfe
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 609kcal, Fett 21.1g,
Kohlenhydrate 68.1g, Eiweiß 32.9g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** 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.



4. Fleisch schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in sehr dünne Ringe schneiden. Die **Limetten** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann gegen die Faser in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



2. Suppe ansetzen

Die **Zwiebeln** in einem zweiten großen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl und der **Gewürzmischung** bei starker Hitze kurz anrösten, bis es aromatisch duftet. Mit 1,6L warmem Wasser ablöschen und das **Brühgewürz**, den **Knoblauch**, die **Korianderstiele**, die **Sojasauce** und die **Peperoni** unterrühren. Die **Suppe** bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



5. Fleisch braten

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



3. Nudeln garen

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.



6. Anrichten und servieren

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.