



# Adventsrezepte

## Vietnamesisches Pho-Bo



### Zubereitung:

#### ZUTATEN (Für 4 Personen)

1kg	Rindfleisch-Suppenknochen
400g	Suppenfleisch vom Rind
3	Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
160g	frischer Ingwer, geschält
200g	Reisnudeln
200g	Rinderhüftsteak, angefroren und in dünne Scheiben geschnitten
6	Nelken
4	Zimtstangen
3	Muskatnüsse
4	Sternanis
1 TL	Salz
4	Frühlingszwiebeln, in feine Streifen geschnitten
2 Handvoll	Sojasprossen
1 Bund	Thai-Basilikum
1 Bund	Koriander
1	Limette
3 EL	Fischsauce, „Nuoc Mam“ oder „Nam Plak“
	Pflanzenöl
	FrISChe Thai-Chili nach Geschmack, gehackt
	Zum Servieren: Sriracha-Chilisauce und Hoisinsauce

- Am Tag vor dem Essen die Knochen in kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier vorsichtig trocknen. Zwiebeln mit etwas Öl im Suppentopf anbraten, damit sie Farbe annehmen. Knochen und Fleisch zugeben und mit 3 Litern kaltem Wasser auffüllen. Kurz aufkochen, Schaum abschöpfen, 100g gehackten Ingwer zugeben und mindestens 8 (und bis zu 12) Stunden halb zugedeckt bei ganz geringer Hitze köcheln lassen.
- Für die letzten 2,5h die Gewürze und den übrigen, gehackten Ingwer (60g) zufügen und mitkochen. Dann die Suppe durch ein feines Sieb gießen und danach mit Fischsauce abschmecken.
- Nudeln nach Packungsangabe kochen, auf vier große Suppenschüsseln verteilen und mit Sprossen, Frühlingszwiebeln und Basilikumblättern garnieren. Filetscheiben darüberlegen, dann mit kochend heißer Suppe auffüllen. Mit Suppenlöffel und Stäbchen servieren.
- Geachtelte Limette, Chili, weitere Kräuter und Sojasprossen sowie zusätzliche Fischsauce getrennt servieren. In kleinen Dipschüsseln jeweils einen Esslöffel Hoisin- und Sriracha-Chilisauce nebeneinander füllen – darin kann man die Fleischscheiben vor dem Verzehr kurz eintunken



Guten Appetit!

