



# Adventsrezepte

## Vietnamesisches Pho vegan



### ZUTATEN (Für 4 Personen)

|                |  |
|----------------|--|
| 2              | rote Zwiebeln                              |
| 1              | Knoblauchknolle (nicht Zehen!)             |
| 1 großes Stück | Ingwer, geschält                           |
| 4              | Sternanis                                  |
| 6              | Nelken                                     |
| 2              | Zimtstangen                                |
| ½ TL           | ganze Korianderkörner                      |
| 2              | große Karotten in grobe Stücke geschnitten |
| 1 Handvoll     | getrocknete (asiatische) Pilze             |
| 2,5 Liter      | Wasser                                     |
| 2 TL           | Salz oder gekörnte Gemüsebrühe             |
| 4 EL           | Sojasauce                                  |
| 1-2            | Limetten, Saft ausgepresst                 |

### Zubereitung:

- Die Zwiebeln mit Schale in Viertel schneiden. Die Knoblauchknolle quer durchschneiden und dann Ingwer und Knoblauch mit der flachen Seite eines Messers ein paar Mal „andringen“, damit das Aroma besser austreten kann.
- Einen großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch ohne Öl ca. 4 – 5 Minuten gut anbraten. Dabei dürfen sich am Topfboden gern ein paar Rückstände bilden. Diese machen den guten Geschmack aus!
- Die Gewürze dazugeben und kurz mit anbraten, bis sie aromatisch duften. Dann die Pilze und Karotten hinzugeben und mit dem Wasser auffüllen. Salz bzw. Gemüsebrühe und Sojasauce hinzugeben.
- Die Suppe etwa 25 Minuten köcheln lassen. Danach die Brühe durch ein Sieb abgießen, damit sie schön klar wird. Die Brühe mit Limettensaft und nach Geschmack mit weiterer Sojasauce + Salz abschmecken.
- Für die Einlage können bspw. gekochte Reismudeln, Karotten in dünnen Streifen, Erbsenschoten in dünnen Streifen, gebratener Tofu, Pak Choi, Sojasprossen, frischer Koriander, Thai-Basilikum oder anderes Gemüse verwendet werden. Dieses kann vor dem Servieren auch nochmals kurz in der Brühe mitgekocht werden.

Guten Appetit!

