Pho Bo (Vietnamesische Rindfleisch-Nudelsuppe)



Zutaten

4

- 1 l Rindfleischbrühe
- 200 g Rindssteak, in dünnen Streifen
- 100 g Sojabohnensprossen
- 100 g Reisnudeln
- 60 g Fischsauce
- 20 g Bresc WOK Ingwer
- 10 g Bresc WOK Chili
- 10 g Bresc Thai green curry
- 5 g Koriander, Blättchen
- 4 Pak-Choi-Blätter, in Streifen
- 4 Radieschen, in sehr dünne Scheiben geschnitten
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Limetten, in Scheiben

Zubereitung

Die Rinderbrühe zum Kochen bringen. Zimtstangen, Sternanis, Fischsauce, grünes Curry, Wok-Ingwer und Wok-Pfeffer hinzufügen. Mit dem Deckel auf der Pfanne 20 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Sternanis und Zimtstangen entfernen. Die Reisnudeln in der Brühe 8 Minuten kochen. Nach 5 Minuten Pak Choi hinzufügen. Die Frühlingszwiebel fein schneiden. Die Streifen Steak, Sojasprossen, Frühlingszwiebel und Rettich über die Schüsseln verteilen und die heiße Suppe darüber verteilen. Mit einer Scheibe Limette servieren und mit Koriander bestreuen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Grünes thailändisches Curry 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g