

Pho Bo Nudelsuppe mit Rindfleisch

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

10 l	Rinderbrühe	10	Zimtstangen
10	Sternanis	10	Zwiebeln (weiß)
10	Chilischoten (rot)	4 Knollen	Ingwer
5	Limetten	10 l	Fischsauce
1,7 kg	Reisbandnudeln	1,5 kg	Zuckerschoten
10	Rindersteaks	4 Bund (frisch)	Koriander
4	Bund Basilikum		Salz und Pfeffer
	Zucker		

Zubereitung

Zwiebel schälen und ebenso wie die Chili in feine Ringe schneiden. Beides zusammen mit Rinderbrühe, Sternanis, Zimt und Ingwer in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen.

Anschließend Temperatur herunterschalten und Brühe ca. 15 Minuten köcheln lassen, Hälfte der Limetten auspressen und Saft zusammen mit der Fischsauce zur Brühe geben (bei Bedarf mit etwas Zucker abschmecken)

Die Steakstreifen die letzten 10 Minuten (bzw. länger oder kürzer je nach Geschmack) zur Brühe geben sowie die Zuckerschoten.

Anschließend Zimt, Ingwer und Sternanis aus der Brühe entfernen.

Während die Brühe köchelt, die Reisbandnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Nudeln mit in die Brühe geben und in einem tiefen Teller anrichten.

Mit noch etwas Chili sowie dem Koriander und den Basilikumblättern garnieren.