

## Pho Bo Hanoi – Vietnamesische Reissnudelsuppe



### **4 Personen**

- 1kg Rinderknochen (möglichst Markknochen)
- 1 Ochschwanz vom Metzger in 3cm Stücke gehackt
- 500g Rindfleisch zum Kochen (ideal ist Rinderbrust, Schaufelbug oder Hohe Rippe)
- 2 daumengroße Stück Ingwer
- 5 Schalotten
- 1 Kapsel schwarzen Kardamom
- 1 Sternanis
- 2cm Zimtrinde
- Fischsauce
- Salz
- Zucker
- 200g Mungbohnenkeimlinge
- 250g Reissnudeln Banh Pho Größe S oder M
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- 1-2 Vogelaugenchilis
- Schwarzer Pfeffer, gestoßen
- 200g Rindfleisch ohne Fett, leicht angefroren (Rolle oder Hüfte)

## **Schritt 1**

Die Knochen, den Ochsenschwanz und das Rindfleisch zum Kochen gründlich unter fließendem, lauwarmem Wasser waschen.

Anschließend in einem 10l Topf die Knochen und den Ochsenschwanz mit kaltem Wasser aufsetzen, sodass alles bedeckt ist. Bei größter Temperatur zum Kochen bringen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

## **Schritt 2**

Sobald sich, nach ca. 5 Minuten kein Schaum mehr bildet den Topf abgießen, die Knochen und den Ochsenschwanz gründlich unter fließendem Wasser reinigen, den Topf ebenfalls reinigen.

Die Knochen, den Ochsenschwanz und das Rindfleisch mit 6 Litern kaltem Wasser auf höchster Temperatur auf den Herd setzen.

Nach dem Aufkochen die Hitze herunterdrehen, neu entstehenden Schaum abschöpfen und bei geringer Hitze köcheln lassen.

Während des gesamten Kochvorgangs keinen Deckel aufsetzen, damit die entstehenden Gerüche sich verflüchtigen können.

## **Schritt 3**

Den Ingwer und die Schalotten säubern und mit Schale in ein Grillgitter legen und entweder über Holzkohlenfeuer oder einer Gasflamme grillen, bis die Außenhaut schwarz ist.

Mit einer Wurzelbürste unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, bis die schwarzen Stellen komplett verschwinden.

Ingwer und Schalotten zur Brühe hinzugeben.

Alternativ kann man sie auch in einer Eisenpfanne trocken d.h. ohne Öl rösten.

## **Schritt 4**

Nach 2 Stunden den Gargrad das Rindfleisch mit einer Gabel prüfen, es sollte nachgiebig und nicht mehr elastisch sein, aber noch nicht auseinanderfallen. Herausnehmen und in eine Schale mit Eiswasser legen, damit es sich nicht verfärbt. Sobald es abgekühlt ist, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

## **Schritt 5**

Die Reismudeln in warmem Wasser einweichen.

## **Schritt 6**

Die Kardamomkapsel mit einem schweren Küchenmesser in der Mitte teilen, ohne sie komplett durchzuschneiden, zusammen mit dem Zimt und dem Sternanis in einer Pfanne bei niedriger Hitze leicht anrösten, bis sie beginnen zu duften. Anschließend zur Brühe hinzugeben.

Die Brühe mit 5 Esslöffeln Fischsauce, 1 Esslöffel Salz und 1 Esslöffel Zucker würzen und auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen.

### **Schritt 7**

Nach insgesamt 4 Stunden Kochzeit die Knochen und die Gewürze aus der Brühe entfernen. Sie durch ein feines Sieb oder besser ein Küchentuch passieren, um eine klare Flüssigkeit zu erhalten.

Die Brühe abschmecken und falls nötig noch mit Fischsauce, Salz und Zucker nachwürzen. Sie sollte lieber etwas kräftiger schmecken, da sie ohnehin durch die spätere Zugabe der Nudeln leichter im Geschmack wird.

### **Schritt 8**

6 tiefe Suppenschalen vorwärmen.

Die Frühlingszwiebeln waschen. Das Grüne in feine Röllchen schneiden, das Weiße längs in feine Streifen schneiden.

Die Limette achteln, die Vogelaugenchilis kleinschneiden und zusammen mit dem gestoßenen Pfeffer und der Fischsauce bereitstellen.

### **Schritt 9**

Das rohe, noch angefrorene Rindfleisch gegen die Faser in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einen Teller legen.

Das gekochte Rindfleisch ebenfalls gegen die Faser in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einen weiteren Teller legen.

### **Schritt 10**

Die Reismudeln aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln portionsweise 10-15 Sekunden blanchieren und auf die vorgewärmten Suppenschalen verteilen.

Je 3-4 Scheiben gekochtes Rindfleisch auf den Nudeln verteilen. Darauf 2 Scheiben von dem rohen Rindfleisch legen.

Die Brühe nochmals aufkochen und kochend heiß in die Schalen füllen, sodaß alle Zutaten gleichmäßig mit der heißen Brühe in Verbindung kommen. *Pho Bo* muss sehr heiß serviert werden!

Die Frühlingszwiebeln drüberstreuen und sofort servieren.

Am Tisch mit Fischsauce, Limettensaft, Pfeffer und Chilis würzen.