



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 132

Pho Bo-Kraftbrühe aus Vietnam



30 Minuten



120 Minuten



150 Minuten

Zutaten

Für die Brühe:

4 Markknochen

500 g Tafelspitz oder

Ochsenschwanz

5 cm Ingwer

5 Schalotten

 3 Kardamomkapseln

 2 Sternanis

 1 Ceylon-Zimtstange

 Meersalz

 1 TL Muscovado Rohrzucker

 4 EL Sojasauce

Für die Einlage:

Mungobohnenkeimlinge

Reisnudeln

Frühlingszwiebeln

Rindersteak (roh, in feine
Scheiben geschnitten)

Zum Würzen nach Geschmack bei Tisch:

1 Limette

rote Chilis (in feine
Ringe geschnitten)

 Sojasauce

Fischsauce

Minze, Koriander

Rezept

Markknochen und Tafelspitz in 3 Liter kaltem Wasser aufkochen. Ab und zu den Schaum abschöpfen und köcheln lassen. Ingwer und Schalotten in einer trockenen Pfanne anrösten, so dass sie dabei etwas anbrennen, dann zur Brühe geben und weiterkochen, bis das Fleisch zart ist, das dauert je nach Fleisch ca. 2 Stunden. Für die letzten 30 Minuten der Garzeit Kardamomkapseln, Sternanis und Zimtstange hinzufügen. Das Fleisch und die Knochen herausnehmen. Tafelspitz in feine Scheiben schneiden und zugedeckt beiseite stellen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und mit Salz, Zucker und Sojasauce abschmecken. Kurz aufkochen lassen und auf den Tisch stellen. Die Suppe in Schälchen verteilen und beliebig Mungobohnenkeimlinge, Nudeln, Fleisch, Gewürze und Kräuter hinzufügen.

Guten Appetit!