

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### VIETNAMESESISCHE SUPPE MIT NUDELN

#### Zutaten:

1Lt.	Kräftige Rinderbrühe, 2 Stk. Zwiebeln halbiert
1 Stk.	Ingwer
3 Stk.	Sternanis
1 Stange	Zimt
2 Stk.	Gewürznelken
1 EL	Weisse Pfefferkörner
225 g	Flache Reisnueln
Etwas	Salz
1 EL	Sesamöl
300g	Rindshuft
½ Bund	Thai-Basilikum
½ Bund	Koriander
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Schale	Sojabohnen-Sprossen
1 Stk.	Chili, entkernt
1 STk.	Limette
½ Bund	Pfefferminz
Etwas	Fisch-sauce nach Geschmack und Belieben zu verwenden

#### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln halbiert mit Schale in der Pfanne fest anbraten, so dass Röstaromen entstehen. Die Rindsbouillon dazugeben. Sternanis, Zimt, Nelken und Pfefferkörner in ein Teesieb oder ein kleines Teetuch geben. Zwiebeln, Ingwer und Gewürze (im Sieb oder Beutelchen) dazugeben und alles zum Kochen bringen. Ca. ½-1Std. bei mittlerer Hitze kochen lassen, Falls zu viel Flüssigkeit verkocht Wasser nachgiessen.

Während die Fleischbouillon kocht, die Reisnudeln 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Reisnudeln abgießen. Anschließend in reichlich Salzwasser 1 Minute kochen, wiederum abgiessen und mit dem Sesamöl vermischen.

Das Hufillet (oder man könnte auch Pouletbrust damit ersetzen – wenn ja dann muss diese gekocht werden, bevor diese dann an den Tisch gebracht wird) in feine Scheiben schneiden.

Die Kräuter waschen und Blätter abzupfen. Sojasprossen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Chilischoten waschen und in Ringe schneiden. Limette achteln.

Alle vorbereiteten Zutaten kalt stellen.

Die Bouillon evtl. (sofern sehr viel Fett entstanden ist) durch ein feines Sieb gießen, entfetten und in einem Topf erneut aufköcheln - mit Salz und Fischsauce würzen.

Die Suppenschalen temperieren und dekorativ bereitstellen. Am Tisch die diversen Zutaten – je nach Lust und Laune - in Schalen geben und mit kochend heisser Bouillon übergiessen. Zusätzlich noch Fischsauce und Sojasauce bereitstellen. En guete©.