

Pho

Immer schön Pho-sitiv bleiben! 🍲 Die traditionelle Suppe aus der vietnamesischen Küche ist ein echtes Soulfood – perfekt für kalte Tage, warme Tage, gute... ach, eigentlich immer. Denn mit jedem Löffel kannst du runterkommen, entspannen und einfach genießen. Wirf doch mal einen Blick auf das Rezept aus der 'Cook mal, wer da kocht' 😊

Rezept herunterladen

Zutaten

- **Brühe**
 - 4 Liter kräftige Gemüsebrühe / Rinderbrühe
 - 5 Schalotten
 - große Ingwer-Knolle
 - 6-7 Zehen frischer Knoblauch
 - 8 Anis Sterne
 - 2 Limettenblätter
 - 3 lange Zimtstangen
 - 10 getrocknete Nelken
 - 3 Kardamom-Kapseln
 - 1 EL Bunter Pfeffer
 - 1 EL Honig / Agavendicksaft
- **Beilagen**
 - 600 g Reisnudeln
 - 400 g gutes Rindfleisch, z.B. Hüfte oder Entrecote
 - Tofu
 - 1 Bund Koriander
 - 1 Bund Thai Basilikum

- 1 Bund Minze
 - 1 Bund Frühlingszwiebeln
 - 1 kleine Tüte Mungobohnensprossen
 - 3 kleine rote Chilis
 - 2 Limetten
 - Soßen nach Belieben, z.B. Sriracha Soße, Fischsoße, Hoisin Soße
-

Zubereitung

Schritt 1

Knoblauch, Schalotten und Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Alle Gewürze (Anis Sterne, Zimtstangen, Nelken, Kardamom, Limettenblätter, Bunter Pfeffer) in einen großen Topf gegeben und mit Kokos-Öl anrösten

Schritt 2

Die Brühe hinzugeben und aufkochen lassen. Anschließend einen Hauch Honig oder Agavendicksaft für die Süße unterrühren und die Brühe ca 1 Stunde sanft köcheln lassen, bis die Aromen richtig durchgezogen sind.

Schritt 3

Inzwischen die Reismudeln nach Anleitung kochen und beiseitestellen. Rindfleisch in hauchdünne Scheiben schneiden oder Tofu würfeln. Kräuter und Gemüse waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Limetten in Spalten schneiden.

Schritt 4

Wenn die Brühe die gewünschte Geschmacksintensität erreicht hat, sollte diese durch ein Sieb gegossen werden um sie von den Kräutern und Gewürzen zu trennen.

Schritt 5

Jetzt kann das Pho zusammengestellt werden. Eine Portion Reismudeln in die Suppenschale geben. Rindfleisch oder Tofu darauf drapieren und die heiße Brühe darüber gießen. Anschließend frische Kräuter, Gemüse, Chilis und Limetten als farbenfrohes Topping dazu geben und nach Belieben würzen. Hier empfiehlt sich Sriracha-Soße für den Kick, Fischsoße für die Salzliebhaber*innen unter euch oder Hoisin-Soße für eine süße Note – lasst eurer Kreativität freien Lauf!

Schritt 6

Schlürfen und genießen!

Kochen wie Kütti?

Mit diesen Produkten gelingen deine Menüs

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99

WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98

KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99