

MARLEY SPOON



Vietnamesische Reismudelsuppe

mit Rindersteakstreifen



30-40min



2 Personen

Heute reisen wir in den Vietnam: Inspiriert von der traditionellen Phở-Suppe kochen wir eine würzige Suppe mit Reismudeln und zartem Rindfleisch. Frischer Koriander und die exotischen Gewürze verbreiten bereits beim Kochen das Gefühl von Ferne. Die Suppe ist ein beliebtes Street Food im ganzen Land und wird meist schon morgens zum Frühstück gegessen. Wir wünschen gute Reise!

Was du von uns bekommst

- Yokos Tofugewürz ¹⁰
- Chili
- Rinderhüftsteak
- Sojasauce ^{1,6}
- Zwiebel
- Koriander
- Jungzwiebel
- Knoblauchzehe
- Reisbandnudeln
- Wongs Reisgewürz ¹⁰
- Limette

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Kochtöpfe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 600.0kcal, Fett 15.7g, Eiweiß 22.6g, Kohlenhydrate 88.7g



1. Gemüse vorbereiten

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Korianderstiele** fein hacken, die **Blätter** abzupfen und grob hacken. Die **Chili** in feine Ringe schneiden, wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne und verwendet nur die Hälfte. 1-2L Wasser für die **Nudeln** in einem Topf aufkochen.



4. Fleisch vorbereiten

Währenddessen das **Rindfleisch** gegen die Faser in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden. Eine **halbe Limette** auspressen, die andere **Hälfte** in Spalten schneiden. **Jungzwiebeln** in sehr dünne, schräge Scheiben schneiden.



2. Suppe ansetzen

In einem großen Topf 1EL ÖL hoch erhitzen und die **Zwiebeln** mit **beiden Gewürzmischungen** kurz darin anrösten, bis es aromatisch duftet. Mit 1L lauwarmem Wasser ablöschen und einen Rindersuppenwürfel darin auflösen. **Chili, Knoblauch, Sojasauce** und **Korianderstiele** dazugeben und die Suppe während den nächsten Schritten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



5. Fleisch zubereiten

Eine mittlere Pfanne mit 1TL Öl hoch erhitzen. Die **Rinderstreifen** darin ca. 1-2Min. scharf anbraten, dann sofort aus der Pfanne nehmen und mit Salz würzen. Die **Jungzwiebeln** in die Suppe geben und weitere ca. 2-3 Min. bei sehr geringer Hitze ziehen lassen.



3. Reisnudeln vorbereiten

Inzwischen die **Hälfte der Reisnudeln** im aufgekochten Wasser ca. 5-8Min. einweichen lassen, bis sie weich aber noch bissfest sind. Wer großen Hunger hat, verwendet mehr **Nudeln**. Die übrigen **Nudeln** werden nicht verwendet, eignen sich aber gekocht als Grundlage für gebratene Nudeln mit Gemüse.



6. Fertigstellen

Reisnudeln absieben und in die **Suppe** geben, dann die Suppe nach Geschmack mit **Limettensaft**, Salz und Pfeffer verfeinern. **Rinderstreifen** auf der **Suppe** anrichten, mit **Korianderblättern** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.