

VIETNAMESISCHE RINDFLEISCHSUPPE

ZUBEREITUNG

In einem Suppentopf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die gewaschenen Knochen und das Beinfleisch (oder Ochsenchwanz) kurz aufkochen. Den dabei aufsteigenden Schaum abschöpfen. Die Zwiebel halbieren, den Ingwer klein schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. In die Suppe geben und alles ca. 2 Stunden kochen. Die Hitze dabei so weit reduzieren, dass die Suppe nur ganz leicht köchelt. Nun Rindfleisch, Sternanis, Gewürznelke, Zimt sowie Fünf-Gewürze-Pulver zugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen. Dann die Suppe völlig abkühlen lassen und anschließend wieder aufkochen. Die Fleischstücke zur Seite geben und kaltstellen, die Suppe abseihen.

Die Reisnudeln in Salzwasser 5 Minuten aufkochen, dann abseihen und kalt abschrecken.

Das Koriandergrün waschen und abzupfen, die Zwiebel sowie die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und alle Zutaten gut durchmischen. Die Reisnudeln auf Schüsseln aufteilen. Die Suppe erwärmen und das kaltgestellte Fleisch in Würfel schneiden. In der Suppe kurz erwärmen und Suppe mit Salz sowie Fischsauce abschmecken.

Die Fleischstücke auf den Nudeln anrichten und die Kräutermischung darüberstreuen. Mit der heißen Suppe aufgießen.

Sojabohnensprossen, Limettenscheiben und die in Ringe geschnittene Chilischote in kleinen Schüsselchen anrichten und gemeinsam mit den verschiedenen Saucen servieren.

ZUTATEN

ca. 300 g Rindermarkknochen
200 g Beinfleisch oder Ochsenchwanz
150 g Rindfleisch guter Qualität für die Einlage
1 Zwiebel
20 g frischer Ingwer
2 Sternanis
1 Gewürznelke
1 Zimtstange
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
Salz
2 EL Fischsauce
4 frische Korianderzweige
200 g Reisnudeln
1 kleine Zwiebel
3 Frühlingszwiebel

ZUTATEN FÜR DIE BEILAGE

100 g frische Sojabohnensprossen
4 Limettenscheiben
1 frische Chilischote
scharfe Chilisauce
Hoisin-Sauce
Austersauce





ZUTATEN

500 g Rindfleischfilets
 Chili
 Zitronensaft
 1 EL Tamarindenpaste
 2 Stangen Zitronengras
 5 Kafirblätter
 2 Knoblauchzehen
 4 Zwiebel, grob gehackt
 2 EL Fischsauce
 300 ml Kokosmilch
 5 EL Erdnussöl
 Salz, Pfeffer
 1 EL Currypulver
 Galgant

ZUTATEN FÜR CHILINUDELN

250 g Spaghetti oder Reisnudeln
 1 Zwiebel, gehackt
 3 EL Fruchtessig oder Balsamicoessig
 4 EL Erdnussöl
 3 frische Chilis, gehackt
 oder in Streifen geschnittene Pfefferoni
 Wasser
 Salz

CHILINUDELN MIT RIND- FLEISCH-KOKOS-CURRY

ZUBEREITUNG

Wasser zum Kochen bringen, die Nudeln bissfest kochen und abseihen. Eine Pfanne erhitzen, die gehackte Zwiebel mit Erdnussöl anbraten und die Nudeln zugeben. Mit Chili, Fruchtessig und Salz abschmecken und Curry beimengen.

Das Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Zitronengrassstangen in 1 mm lange Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in einem Mixer gut pürieren oder im Mörser zerstampfen.

Einen Topf erhitzen, die Gewürzpaste mit Erdnussöl 3 Minuten anrösten und ständig umrühren (sonst brennt es an). Kokosmilch zugeben und glatt rühren. Rindfleisch zur Currymischung geben und 20 Minuten leicht köcheln (bzw. ziehen) lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und Nudeln dazu servieren.

FRISCHER SCHAFSKÄSE MIT CHILI-ORANGEN CHUTNEY

ZUBEREITUNG

Die Orangen von der Schale und der inneren Haut befreien und klein würfeln.

Pfanne erhitzen, die Schalotten mit Öl anrösten und die restlichen Zutaten mit Orangen rasch zum Kochen bringen und abkühlen lassen.

Vorsichtig den Schafskäse aus der Dose nehmen, halbieren, in einem Weinglas anrichten, Chutney zugeben und mit Basilikum garnieren.

ZUTATEN

2 Dosen frischer Schafskäse
1 kg frische Orangen
1 TL getrocknete Chilistreifen
3 geschälte Kardamonkerne
Prise Muskatnuss
1/2 TL Ingwer, gehackt
Prise Cayennepfeffer
1 EL Schalotten, gehackt
Salz
100 g Gelierzucker
1 EL Sonnenblumenöl
Basilikumblätter

