



Zutaten (für 2 Personen): Pho

Pho (Fleisch und auch als vegane Option)

Pho – Fleisch- & Vegane Variante Zutaten:

Brühe (Basis für beide Varianten):

- 1 Zwiebel (halbiert)
- 1 daumengroßes Stück Ingwer (in Scheiben)
- 1,5 l Gemüsebrühe (für die vegane Variante) oder Rinderbrühe (für die Fleischvariante)
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Koriandersamen
- 1 EL Fischsauce (Fleischvariante) oder 1 EL Sojasauce (vegane Variante)
- Salz nach Geschmack

Einlage für die Fleischvariante:

- 200 g Rinderfilet oder Rumpsteak (dünn geschnitten)

Einlage für die vegane Variante:

- 100 g Tofu (natur, in Würfel geschnitten)
- 1 Handvoll Shiitake-Pilze oder Champignons (in Scheiben)

Gemeinsame Einlagen:

- 200 g Reisbandnudeln (getrocknet oder frisch)
- 1 Frühlingszwiebel (in Ringe geschnitten)
- 1 Handvoll frische Mungobohnensprossen
- 1 Limette (geviertelt)
- Frische Kräuter (Thai-Basilikum, Koriander, Minze)
- Rote Chilis (optional, in Ringe geschnitten)

Zubereitung:

1. Brühe zubereiten (gemeinsam):

- Die Zwiebel und den Ingwer in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie leicht verkohlt sind.
- Die Brühe (Gemüse- oder Rinderbrühe) in einem Topf erhitzen. Sternanis, Zimtstange, Nelken und Koriandersamen hinzufügen und bei niedriger Hitze 60-90 Minuten köcheln lassen.
- Nach Geschmack Fischsauce für die Fleischvariante oder Sojasauce für die vegane Variante hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

2. Nudeln vorbereiten:

- Die Reisbandnudeln nach Packungsanweisung garen und gleichmäßig in zwei große Schüsseln verteilen.

3. Einlagen vorbereiten:

- ****Fleischvariante:**** Die dünnen Rinderfiletscheiben roh auf die Nudeln in einer Schüssel legen.
- ****Vegane Variante:**** Shiitake-Pilze oder Champignons sowie Tofuwürfel kurz in der heißen Brühe erwärmen und auf die Nudeln in der zweiten Schüssel geben.

4. Brühe aufgießen:

- Die heiße Brühe direkt über die Einlagen in beiden Schüsseln gießen. Die Hitze der Brühe sorgt dafür, dass das Rindfleisch gar zieht und der Tofu sowie die Pilze durchwärmen.

5. Garnieren und Servieren:

- Beide Schüsseln mit Frühlingszwiebeln, Mungobohnensprossen, frischen Kräutern, Limettenvierteln und optional mit Chili-Ringen garnieren.