



## Pho Bo

Zutaten für 4-6 Personen

- Rinderknochen
- 400 g Rinderwade
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zimtstange
- 4 cm frischer Ingwer
- 1 Sternanis
- 1 Teelöffel Fenchelsamen
- 1 kleine Chillischote
- 1 Limettenblatt (oder ¼ frische Limette)
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 2 Esslöffel Fischsoße
- 1 Packung Reisnudeln
- 80 g Erdnüsse (gesalzen und geröstet)
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Koriander (oder Blattpetersilie)
- Zucker, Salz & Pfeffer

### Und so geht's:

1 Die Knochen, das Rindfleisch und das Suppengrün mit 2-3 Liter kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. (Bitte beachtet, dass alle Zutaten mit Wasser bedeckt sind) und eine Stunde leicht köcheln lassen.

2 Dann den Knoblauch, Zimt, Ingwer, Sternanis, Fenchelsamen und die Chillischote dazugeben und weitere 45 Minuten kochen lassen.

**TIPP** Alle Zutaten in einen Teebeutel packen, dann spart man sich das Durchsieben der Suppe.

3 Zum Schluss ein Limettenblatt dazugeben und mit Soja- und Fischsoße, sowie Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4 Alle Zutaten aus der Suppe nehmen und das Fleisch in kleine Stücke schneiden und wieder zurück in den Topf geben.

5 Die Reisnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen.

6 Jetzt geht's auch schon ans Anrichten: Die Reisnudeln in einen Teller geben, mit Brühe auffüllen. Mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Koriander bestreuen.

Und nein, das ist jetzt kein Witz:  
Die Suppe mit Stäbchen essen!

