



Riebener Weiderind-Suppe nach vietnamesischer Art

Rezept von Olaf Kosert

ZUTATEN

Für 4 Portionen

- 1 kg Suppenfleisch + 500 g Beinscheiben
- 3 Markknochen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 mittelgroße Zwiebel mit Schale
- 6 Knoblauchzehen (geschält)
- 20 g Ingwer (geschält)
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürz-Nelken
- 2 Kardamom-Kapseln
- 300 g Nudeln
- 4 hartgekochte Eier



Zum Garnieren frischer Koriander, Minze, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Mungobohnensprossen, frische Chilischote (die großen roten Schoten sind weniger scharf, als die kleinen), Limette

ZUBEREITUNG

Das Suppenfleisch und die Beinscheiben abspülen und mit kaltem Wasser aufsetzen.

Den Schaum, der anfänglich entsteht, immer wieder abschöpfen, damit die Brühe möglichst klar bleibt.

Suppengrün schälen, grob kleinschneiden, die Zwiebel horizontal halbieren, die Schnittflächen entweder ohne Fett in der Pfanne dunkel anbräunen oder abflammen, und alles nach einer Stunde Kochzeit zum Suppenfleisch geben.

Dazu die Gewürze: Sternanis, Zimtstange, Kardamom, Ingwer, Nelken, Knoblauch.

Nach gut zwei Stunden, wenn das Fleisch weich genug ist, abgießen.

Servieren mit Suppenfleisch, Mungobohnensprossen, frischen Kräutern, Nudeln Ihrer Wahl, Limettenviertel, frischem Chili und gekochtem, halbiertem Ei.