

EPISODE 32 - WÜRZIGE NUDELSUPPE MIT RINDFLEISCH

Zutaten für 6 Portionen:

700 g Rinderschulter
6 Scheiben Ingwer
3 Frühlingszwiebeln
4 EL Shaoxing-Wein
2 l Wasser
2 EL Rapsöl
1 Zwiebel
6 Knoblauchzehe
3 ganze Sternanis oder 1 TL Pulver
2 Lorbeerblätter

½ EL Szechuan-Pfefferkörner
2 EL Toban Djan würzige Bohnenpaste - Lee Kum Kee Chili-Bohnensauce
½ EL Zucker
60 ml (4 EL) helle Sojasauce
1 Tomate groß

6 Shiitake-Pilze
2 Stücke getrocknete Mandarinschale
Handvoll Thai Basilikum

400 g Reismudeln
3 Baby Pak Choi
150 Sojasprossen
2 Zweige Koriander
2 Chilischoten (Pepperoni)
Die grünen Teile von die Frühlingszwiebeln zum garnieren

Zubereitung:

Fülle einen großen Suppentopf mit 2 Liter kaltem Wasser.
Füge den Ingwer, die Frühlingszwiebeln, den Shaoxing-Wein und die Rindfleischstücke hinzu.
Zudecken und zum Kochen bringen.
Die Hitze sofort herunterdrehen und 10 Minuten köcheln lassen.
Hitze ausschalten und beiseite stellen.
Erhitze das Öl in einem anderen Topf bei mittlerer Hitze und füge die Sichuan-Pfefferkörner, Knoblauchzehen, Zwiebeln, Sternanis und Lorbeerblätter hinzu.



EPISODE 32 - WÜRZIGE NUDELSUPPE MIT RINDFLEISCH

Koche bis die Knoblauch- und Zwiebelstücke weich werden (etwa 5 bis 10 Minuten).

Bohnenpaste einrühren.

Füge die Tomate hinzu und koche zwei Minuten lang.

Zum Schluss die Sojasauce und den Zucker unterrühren.

Schalte die Hitze aus.

Rindfleisch, Ingwer und Frühlingszwiebeln aus dem 1. Topf schöpfen und in den 2. Topf geben.

Füge die Brühe durch ein feinmaschiges Sieb hinzu.

Stelle den Topf bei starker Hitze auf und füge die Mandarinenschale, das Thai-Basilikum und die Shiitake-Pilze hinzu.

Zudecken und zum Kochen bringen.

Stelle die Hitze sofort herunter und koche 60-90 Minuten.

Die Suppenbasis ist fertig.

Denke daran, die Suppe vor dem Servieren erneut zum Kochen zu bringen.

Koche die Nudeln in einem separaten Topf gemäß den Packungsanweisungen und teile sie unter Ihre Servierschüsseln

Füge das Pak Choi hinzu

Verteile in die Schüsseln die heißer Brühe, Rindfleisch, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Reste können problemlos eingefroren werden.