

Asiatische Reismudelsuppe mit Rindfleisch



Zutaten für 2 Personen

- > 12 g Kombu, (Algen)
- > 50 g Shiitake
- > 2 Sternanis
- > Sojasauce, zum Abschmecken
- > 150 g Reisbandnudeln
- > 180 Rindersteak, (z. B. Hüfte)
- > 2 Frühlingszwiebeln
- > 1 rote Chilischote
- > 1 Hand voll Sprossen
- > ½ Bund Koriandergrün

Dazureichen:

- > Fischsauce
- > Limettenecken, zum Ausdrücken

Zubereitung in 20 Minuten

- 1 Für die Dashibrühe den Kombu sorgfältig mit einem Tuch abwischen, auf keinen Fall waschen. Kombu mit 1 l Wasser in einem Topf langsam offen zum Kochen bringen. Sobald das Wasser zu sieden beginnt, den Kombu entfernen. Dann das Wasser wieder aufkochen lassen.
- 2 Die geputzten Shiitakepilze in den Topf geben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Brühe durch ein Sieb gießen und die Pilze beiseitelegen. Erneut in einen Topf füllen, mit dem Sternanis erhitzen und mit Sojasauce abschmecken.
- 3 Die Reisbandnudeln nach Packungsangabe garen. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Sprossen abbrausen und abtropfen lassen. Das Koriandergrün abbrausen und die Blätter abzupfen.
- 4 Das Fleisch zusammen mit den abgetropften Nudeln, Pilzen, Koriander, Chili, Sprossen und Frühlingszwiebeln in vorgewärmte Schüsseln füllen. Mit der heißen Brühe übergießen und servieren.
- 5 Nach Belieben individuell mit Fischsauce und Limettensaft würzen.

