

Nudelsuppe mit Rindfleisch (asiatisch)

4-Personen

Zutaten:

1.6	-	liter Rindsbouillon
½	-	Zimtstange
3	-	Gewürnelken
2	-	Kardamomkapseln
1	-	Peperoncini
2	-	EL Fischsauce
2	-	Stängel Zitronengras
1	-	Zwiebel
200	-	gr asiatische Hartweizennudeln (z.B. Mie-Nudeln)
200	-	gr Rindsplätzli à la Minute
½	-	Bund asiatische Kräuter z.B. Thai-Basilikum und Koriander

Zubereitung:

Bouillon aufkochen. Zimt, Nelken und Kardamom begeben und etwa 20-Minuten ziehen lassen.
Gewürze entfernen.

Peperoncini längs halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden.

Mit Fischsauce zur Bouillon geben.

Zitronengras sehr fein schneiden, begeben.

Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Nudeln zur Bouillon geben und cirka 2-Minuten köcheln lassen.

Rindsplätzli in dünne Streifen schneiden. Mit der Zwiebel zur Bouillon geben und cirka 2-Minuten köcheln lassen.

Kräuter dazupfen. Nudelsuppe mit Fischsauce abschmecken.

In vorgewärmte Suppentassen servieren.