Bo Bun - Vietnamesisches Rindfleisch mit Reisnudeln

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	30min	10min

#KulinarischeReisen

Xin Chào Heute schlage ich euch vor, ein Stargericht der vietnamesischen Gastronomie zu kochen: das Bo Bun! Wir machen eine klassische Rindfleischversion, aber man kann das Gericht auch mit Garnelen oder Tofu, für eine vegetarische Version, zubereiten. Das Rezept ist nicht kompliziert, aber es erfordert dennoch ein wenig Organisation, da die Zubereitung aus vielen Einzelschritten besteht. Teile uns gerne in den Kommentaren mit, ob du weitere Tipps hast oder andere Varianten eines authentischen Bo Buns kennst. Wir empfehlen dir dazu ein Skål, ein frisches Kölsch mit einer schönen Energie. Es kommt gegen die Schärfe des Gerichts an, ohne zu überwältigend zu wirken. Bis Mittwoch auf Qbeer zu haben.

Liste des ingrédients

Für das Fleisch

400g Rindfleisch, in feinen Scheiben

1 Zitronengrasstange, kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Zwiebel, in dünnen Streifen

2 EL Soja Sauce

1 EL Fischsauce (Nuoc Mam)

1 EL Limettensaft

1 EL brauner Zucker

1/2 TL Kampot Pfeffer (oder notfalls weissen Pfeffer)

Für die Beilagen

500g Reisnudeln

8 Nems (vietnamesische Frühlingsrolle)

1 Karotte

1 Salatgurke

4 Salatblätter

4 Minzzweige

4 Korianderzweige

4 Zweige Thai-Basilikum

2 EL Erdnüsse, grob gehackt

2 EL Röstzwiebeln

Für die Sauce

4 EL Fischsauce

3 EL Reisessig

2 EL Limettensaft

1 EL Soja Sauce

1 EL Zucker

1-2 EL Wasser

1 TL Sesamöl

1 TL Chilipaste, optional

Étapes de préparation

1

Die Rindfleisch- und Zwiebelstreifen mit allen Zutaten der Marinade mischen. Mindestens 20 Minuten bis eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.



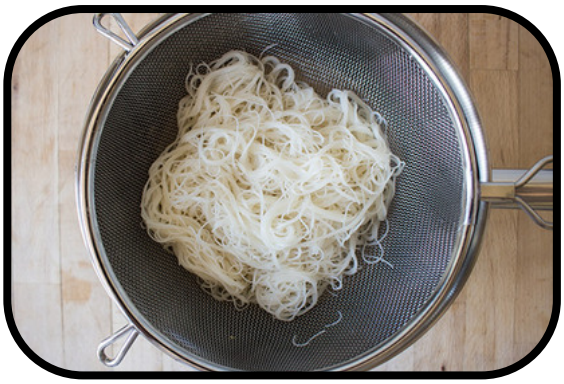
2

Für die Zubereitung der Sauce alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, gut vermischen und danach beiseitestellen.



3

Für die Beilagen: Die Reisnudeln nach Packungsanweisung kochen und danach beiseitestellen. Eventuell mit etwas Öl anmachen, damit sie nicht aneinanderkleben.



4

Die Karotte in Julienne und die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Die Salatblätter ebenfalls in dünne Streifen schneiden und mit den grob gehackten Kräutern mischen. Denk daran, ein paar ganze Kräuterblätter für die Dekoration aufzubewahren.



5

Das marinierte Rindfleisch mit der Zwiebel in einer grossen Pfanne gut anbraten, bis es schön goldbraun ist. Die Nems ebenfalls in der Pfanne oder in einer Fritteuse erhitzen.



6

Für das Anrichten des Bo Bun's die Reisnudeln in den Boden einer Schüssel geben und dann alle weiteren Zutaten hübsch darauf verteilen. Abschliessend mit den gehackten Erdnüssen und den Röstzwiebeln garnieren und umgehend mit der Sauce servieren. Guten Appetit.

