

## Phô Reh



2	Zwiebeln
6	Nelken
2	Zimt , Stange
6	Sternanis , Stange
4	Kardamon , Kapseln
8	Thai-Chilis
2	Phô Bo Suppenbasis
3 Esslöffel	Fischsauce
2	Ingwer , daumengroß, geschält, frisch
1	Korianderwurzel
5	Thai-Basilikum , Stängel
2	Minze , Stängel
2	Limetten
400 Gramm	Rehrücken , oder Rehkeule
200 Gramm	Sojasprossen
400 Gramm	Reis-Bandnudeln

2 ganze Zwiebeln schälen und mit jeweils 6 Nelken spicken. 2 Stangen Zimt, 6 Sternanis, 4 Kapseln Kardamom, 8 Thai-Chilis in einen Topf legen und bei voller Hitze leicht anschmoren. Sobald die Zwiebel etwas kohlt und die Gewürze duften, mit 1 Liter heißem Wasser aufgießen und zwei Würfel Phô Bo Suppenbasis, 3 EL Fischsauce, 2 daumengroße Stücke geschältten, frischen Ingwer (Asia-Laden) dazu geben. 1,5-2 Liter Rehsud von abgekochten Knochen hinzugeben. Eine Korianderwurzel, mehrere Stängel Thai-Basilikum und zwei Stängel Minze hinzufügen aufkochen und danach bei mittlere Hitze etwa 30 Minuten weiter köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Koriander, Thai-Basilikum und Minze vom Stängel befreien und die gezupften Blätter zusammen mit geschnittenen Frühlingszwiebel-Ringen auf einem Brettchen anrichten, Chilis zum Nachwürzen dazu legen, zwei Limetten in 6 Spalten schneiden.

400 Gramm gefrorenen Rehrücken oder Keule leicht angetaut in hauchdünne Scheiben schneiden.

200 Gramm frische Sojasprossen in ein Sieb geben, kurz mit heißem Wasser überbrühen und in einer Schale anrichten.

400 Gramm Reis-Bandnudeln (Asia-Laden) etwa 3-4 Minuten in kochendem Wasser baden, am besten mit Topfeinsatz oder Sieb.

„Aldente“ Reisnudeln aus kochendem Wasser heben und in die Suppenschale geben (Nudeln ziehen später in der Suppe noch etwas nach). Hauchdünn geschnittenes Rehfleisch kurz im heißen Nudelwasser abschrecken, Reh sollte noch zartrosa sein, dann ebenfalls in einer Schüssel servieren. Suppe vom Herd nehmen und auf den Tisch stellen. Zum Essen rufen.

Jede Person hat ihre Suppenschüssel mit Reisnudeln und nimmt sich dann nach Belieben die weiteren Zutaten in der Reihenfolge: Sojasprossen, Rehfleisch, Kräuter und Chilis. Ist die Schüssel gut gefüllt, wird mit einer Kelle der klare Sud oben abgeschöpft und ohne Gewürze oder ähnliches über die Zutaten in der Schüssel gegossen. Zum Schluss mit Limette abschmecken. Zutaten vermengen und Guten Appetit!

Übrigens: Hat man einmal einen großen Topf (mehrere Liter) Suppe aufgesetzt (etwa nach dem Abkochen von Knochen), lässt sich die klare Suppe sehr gut einfrieren. Mit wenigen Handgriffen hat man später sofort eine leckere Suppe.