

# Bun Ga Soup with Vermicelli

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Vietnamesisches Nudelgericht, persönliche Variation

Suppe / Eintopf

Vietnam

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für

4 Personen

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	
<b>Zutaten</b>				<b>Bouillon</b>
1	4	Stück	Knoblauch	
2	600	Gramm	Huhn	
3	1	Teelöffel	schwarzer Pfeffer	
4	0.5	Esslöffel	Koriandersamen	
5	4	Stück	Sternanis	
6	2	Stück	Daumengrosses Stück Ginger geschält	
7	4	Stück	Kaffir Blätter geschnitten	
8	2	Deziliter	Wasser pro Person	
9	2	Stück	Kardamom, leicht gequetscht	
<b>Zutaten</b>				<b>Suppe</b>
10	2	Stängel	Koriander gehackt	
11	2	Stängel	Thai Basilikum	
12	1	Stängel	Pfefferminze	
13	3	Stück	Schalotten	
14	1	Stück	Karotte Julienne geschnitten	
15	1	Stück	Gurke entkernt, feine Streifen	
16	1	Esslöffel	Salz	
17	1	Paket/e	Vermicelli Nudeln	
18	3	Esslöffel	Fisch-Sauce (alternativ Sojasauce)	
19	30	Gramm	Erdnüsse roh	

# Bun Ga Soup with Vermicelli

## Anleitung Zubereitung

1	<p>Diese feine Suppe braucht einige Zutaten, schmeckt aber vorzüglich und kann als leichtes, fettarmes Gericht bezeichnet werden. Man kann die Suppe nach Belieben variieren (europäisieren), manchmal stehen einem halt nicht alle Zutaten zu Verfügung.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Anstatt Kaffir, z.B. einen Stängel Lemon-Grass verwenden</li><li>- Zur Steuerung der Säure Tamarinde verwenden</li><li>- Anstatt Fischsauce, weil das nicht jedermanns Sache ist, Sojasauce verwenden</li><li>- Alternativ lokalen Basilikum verwenden</li><li>- Wenn es schneller gehen muss, kann man auch mal auf geschnetztes Fleisch zurückgreifen, Huhn eignet sich gut. Man bereitet eine Brühe mit Wasser, Sojasauce, den gerösteten Gewürzen, 1/2 Karotte zu und gibt 3 Minuten vor Schluss noch das Fleisch dazu und lässt es fertigköcheln.</li></ul> <p>Ist dann halt nicht mehr ganz klassisch, schmeckt aber trotzdem lecker, wenn man sonst die wichtigsten Zutaten wie Thai-Basilikum, Koriander und Minze hat. Wichtig ist, dass man die Suppe nicht mit einem Brühwürfel macht, am besten ist sie wirklich, wenn die Hühner- oder alternativ auch Rinderbrühe mit Fleisch und Knochen hergestellt wird.</p>
2	<p>Gewürze und Schalloten anrösten, damit der Geschmack der Gewürze besser zur Geltung kommt.</p>
3	<p>Hühnerknochen 2-3 Minuten in heissem Wasser für 2-3 Minuten mit 1 TL Salz und 2 TL Weisswein kochen, dann auf die Seite stellen.</p>
4	<p>Huhn nach ungefähr 15 Minuten in ein Eisbad legen" und Brühe eine halbe Stunde köcheln lassen.</p>
5	<p>Nudelbowl vorbereiten, Schalotten, Kaffir Blätter, Koriander, schwarzer Pfeffer begeben. Gezupftes Huhn dazugeben und dann die Brühe darübergießen.</p>
6	<p>Nach Belieben mit gehackten und frisch gerösteten Erdnüssen dekorieren.</p>

