

Pho Bo Brühe

Pho Bo ist eine vietnamesische Suppe mit Reismudeln und Rindfleisch. Doch der Star des Gerichts ist ganz klar die Brühe! Kräftig im Geschmack und mit feinen Aromen von Ingwer, Nelke und Sternanis verleiht sie dem beliebten Gericht erst seine Seele. So köchelt diese oft stundenlang vor sich hin, erfüllt den ganzen Raum mit einem betörendem Duft und lässt dir das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und ja, wer eine authentische Pho Bo Suppe zaubern möchte, kommt nicht darum herum, die Brühe selbst zu kochen. Wir machen sie daher auch gerne auf Vorrat und kochen sie ein.



Pho Bo Brühe | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten: 1 Kilo Rinderknochen | 750 Gramm Gemüsezwiebeln | 100 Gramm Knoblauch | 150 Gramm Ingwer | 4 Liter Wasser | 200 Milliliter Fischsauce | 5 Esslöffel braunen Zucker | 40 kleine Nelken | 2 Zimtstangen | 1 Esslöffel Koriandersamen | 2 El Sternanis | 1 Esslöffel Fenchelsamen | 1 Esslöffel Kardamomkapseln | 4 Esslöffel Öl



Pho Bo Brühe | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (4,5 Stunden Stunden): 1. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer samt Schale grob hacken. 2. Knochen in einem großen Topf in Öl scharf anbraten. 3. Gemüse hinzugeben und scharf anbraten (es dürfen schwarze Stellen entstehen). 4. Kardamomkapseln andrücken und zusammen mit den anderen Gewürzen kurz mitbraten, dann mit Wasser ablöschen. 5. Brühe auf kleiner Flamme vier Stunden Stunden köcheln lassen (wenn du die Brühe länger köcheln lassen möchtest, solltest du an dieser Stelle die Zwiebelschalen entfernen, da die Brühe sonst bitter werden kann). 6. Brühe mit Fischsauce, Zucker abschmecken. 7. Direkt weiterverarbeiten oder in mit kochendem Wasser ausgespülten Gläsern bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte dazu auch meine [Einkochhinweise](#)).

Jetzt noch mehr [Suppen-Basis](#)-Rezepte und weitere [vietnamesische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte: 942 Kalorien | 38,6 Gramm Fett | 70,5 Gramm Kohlenhydrate | 77 Gramm Eiweiß