

25) Vegane vietnamesische "Pho"-Suppe

Vietnam / Kanada

Diese Suppe mag ursprünglich aus dem Vietnam kommen, hat sich in Kanada jedoch so ausgebreitet, dass es in fast jeder Stadt ein Pho-Restaurant gibt. Jede Person kocht die Suppe ein bisschen anders, was eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen ergibt.

Die Suppe erinnert mich an die Multikulturalität meiner Heimat, welche ich sehr vermisse.

Zutaten:

- 1 l Gemüsebrühe
- 500 ml Wasser
- 3 cm frischer Ingwer
- 3 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 Teelöffel Fenchelsamen
- 5 TL Nelken
- 3 EL Sojasoße
- 3 Zwiebeln, in sehr feine Streifen geschnitten
- 3 Karotten, gerieben
- 250 g Pilze
- 1 Kohlrabi, in 2 cm lange Stücke geschnitten
- 1 Packung Glasnudeln
- Zusätzliche Toppings:
 - frische Minze
 - Chili-Paste (wie z.B. Sambal Oelek)
 - Erdnüsse

Zubereitung:

Die Gewürze in einem Teeei reinmachen, damit sie leicht entfernbar sind. Eine Zwiebel und die Gewürze im 500 ML Wasser 20 Minuten kochen, bis die Gewürze Geschmack abgegeben haben. Die Sojasoße, den Kohlrabi und die Pilze dazugeben und eine weitere 10 Minuten kochen lassen. Das Teeei mit den Gewürzen herausnehmen. Danach die Karotten und restlichen Zwiebeln dazugeben und eine weitere 10 Minuten kochen. Während dessen die Packung Glasnudeln 2-5 Minuten kochen, dann sieben, mit kaltem Wasser abgießen und in einem separaten Schüssel lagern. Abschließend Limettensaft in die Suppe geben.

Die Nudeln in die Schüsseln aufteilen und die fertige Suppe darüber gießen. Mit den Zusätzen nach Belieben verfeinern.

Adam Ruebsaat-Trott / Marburg