

# VIETNAMESISCHE PHO GA

## VIETNAMESISCHE PHO GA

Heute ist der dritte Tag meiner Challenge bei der ich aus einem Suppenhuhn drei Gerichte für 2-3 Personen gezaubert habe. Und weil wir uns die letzten Tage mit Hühnernudelsuppe und Frikassee eher in der klassischen deutschen Küche getummelt haben gibt es heute etwas Abwechslung auf dem Teller. Ich liebe Pho. Normalerweise die Variante mit Rindfleisch, aber hier hat es einfach traumhaft gepasst die etwas weniger bekannte Pho Ga zu machen. Es ist definitiv entscheidend, dass ihr ein Huhn auskocht. Hähnchenbrustfilet ist keine wirklich gute Alternative. Ihr braucht das Huhn und die Suppe! Wenn ihr das ganze Huhn nur für die Suppe nehmt, dann müsst ihr alle Zutaten verdreifachen und ihr bekommt Suppe für 6 Personen. Ich habe einige Kräuter bei den Zutaten als „optional“ gelistet. Bei unserem Lieblings „Pho-Dealer“ bekommt man nämlich auch die frischen Kräuter immer in extra Schälchen auf den Tisch gestellt und macht sich dann nur das und so viel in seine Pho wie man möchte.



### Zutaten für 2 Personen:

140g Reisnudeln

100g Hühnerfleisch vom Suppenhuhn

1,7L Hühnersuppe

20-25g Ingwer

3 Frühlingszwiebeln

2 scharfe Chilis

1 Bund Koriander

1 Limette (optional +1)

2 EL Fischsauce

Salz

Optional:

4-5 Champignons

½ Bund Europagrass (langer Koriander)

½ Bund Thai Basilikum

1 Hand voll Mungbohnenkeimlinge

Zubereitung:

Wer die Pho für 6 Personen kocht wäscht das Suppenhuhn gut aus und legt es in einen Topf mit 3,5L Salzwasser. Aufkochen, 5 Minuten sprudelnd kochen und weitere 1,5-2 Stunden leise köcheln lassen. Das Huhn in der Suppe etwas abkühlen lassen und das Fleisch vom Knochen zupfen.

Wer drei Gerichte aus dem Suppenhuhn zaubert kocht jetzt die vorbereitete Suppe mit dem klein gewürfelten Ingwer und der in Ringe geschnittenen Chili auf, nimmt den Topf von der Herdplatte und legt die Reismudeln zum Quellen hinein.

Den Koriander und die Frühlingszwiebeln fein hacken. Das Hühnerfleisch und die dünn aufgeschnittenen Pilze in die Suppe geben, alles einmal kurz aufkochen und mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken. Die Frühlingszwiebelringe unter die Suppe mischen und diese auf zwei große Schüsseln verteilen. Den gehackten Koriander und falls verwendet die anderen frischen Kräuter und Sprossen dazu geben.



Beim Servieren optional noch ein paar Limettenspalten mit auf den Tisch stellen, so kann man sich

die Pho Ga ganz nach Geschmack noch etwas abschmecken.

Lasst es euch schmecken!

