



JACK'S VEGANE PHO BRÜHE



ZUTATEN

Für ca. 2L Brühe

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Frühlingszwiebeln
2 Karotten
2 Daumengroße Stücke Ingwer
250g Shiitake Pilze
2 Zimtstangen
4 Anis Sterne
2 Schwarzer Kardamom
4 Kaffir Limettenblätter
2 L Gemüsebrühe
4 EL Soja Soße
2 EL Sesamöl
4EL Vegane Fischsoße
1 Limette
Salz & Pfeffer

MATERIALIEN

Topf - Pfanne



für 4 Portionen



30 Min

1. Die Anis Sterne, Zimtstangen und Schwarzen Kardamom in einer Pfanne für 2-3 Minuten rösten und zur Seite stellen.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Ingwer und Shiitake Pilze in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. In einem Großen Topf die Frühlingszwiebeln, Zwiebeln anbraten. 2 Minuten später die Knoblauchzehen hinzufügen. Karotten und Pilze hineingeben und vermengen.
4. Die Gemüsebrühe dazu geben. Die Getrockneten Gewürze in einen Gewürzbeutel o.Ä (mehrerer Teebeutel funktioniert auch) dazu geben.
5. Die Kaffir Limettenblätter vom Strunk befreien und in die Suppe geben. Die Suppe aufkochen lassen und für 15 Minuten köcheln lassen.
6. Die Gewürze raus holen! Mit Soja Soße, Sesamöl sowie Veganer Fischsoße würzen. Eine Limette auspressen!
7. Limettensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun könnt ihr euch eure Nudeln der Wahl nehmen. Ich nehme gerne Frische Nudeln aus der TK im Asia Markt! Ihr könnt saisonal auswählen, welche Gemüsesorten ihr in eurer Pho haben möchtet.

Die Grundbrühe ist geprägt durch die Winterlichen Aromen und eignet sich Perfekt für diese kalte Jahreszeit!

GOOD FOOD. GOOD VIBES