© 2025 coquina.de

Gebratene Nudeln mit Bohnensprossen
Mi Xào Vói Giá

Mi Xào Vói Giá ist ein vietnamesisches Gericht, das aus gebratenen Nudeln (Mi Xào) und Sojasprossen (Giá) besteht. Es ist ein einfaches und leckeres Gericht, das oft mit verschiedenen Gemüsesorten und manchmal auch mit Fleisch oder Meeresfrüchten zubereitet wird.
Dieses Gericht ist schnell zubereitet und kann nach Belieben variiert werden.

Herkunft: Vietnam
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Öl
2 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
100 g Bohnensprossen
175 g Glasnudeln
100 ml Hühnerfond
1 EL Fischsauce
2 Frühlingszwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 Prise Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Die Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, Glasnudeln in warmem Wasser ca. 30 Minuten einweichen und in 7,5 cm lange Stücke schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Das Öl bei starker Hitze im Wok erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Bohnensprossen hinzufügen und unter Rühren etwa 30 Sekunden anbraten. Danach die Nudeln hinzugeben und eine Minute pfannenrühren. Den Hühnerfond mit der Nuoc Mam Sauce angießen und gut mit der Mischung im Wok anrühren. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, alles auf einem Servierteller anrichten und mit Koriandergrün und schwarzem Pfeffer bestreuen.

© 2025 coquina.de

Huhn mit Zitronellgras und Cashewkernen
Thit Gä Xäo Vöi Sa Vä Däo Lon Hot

Thit Gä Xäo Vöi Sa Vä Däo Lon Hot ist ein vietnamesisches Gericht, das aus gebratenem Hühnchen mit Zitronengras und ashewkernen besteht. Es ist bekannt für seine aromatische Mischung aus frischen Zutaten und Gewürzen.
Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und bietet eine wunderbare Kombination aus Aromen und Texturen.

Herkunft: Vietnam
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Öl
2 Chilischote(n) getrocknet
1 Zehen(n) Knoblauch
400 g Maispurlade
½ TL Zucker
1 EL Austernsauce
1 EL Fischsauce
3 EL Hühnerfond
50 g Cashew-Nüsse
½ Stange(n) Zitronengras
2 Schalotten

Vorbereitung

Das Hühnerfleisch in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken, das Zitronengras fein hacken und die Cashewkerne in Öl rösten, bis sie leicht angebräunt sind. Die Schalotten vierteln. Mit ein oder zwei Tropfen Öl die Chilischoten unter Rühren braten, bis sie gleichmäßig durch, aber nicht verbrannt sind. Beiseite stellen.

Zubereitung

Den Knoblauch mit ein paar Tropfen Öl rührend braten, Hühnerfleischscheiben, Zucker, Austernsoße und Fischsauce dazugeben und unter Rühren braten, bis das Hühnerfleisch goldfarben ist. Nun die Hitze reduzieren und den Fond angießen. Noch ein paar Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn das Huhn gar ist, Cashewkerne, Zitronellgras, Schalotten und Chilischoten dazugeben und mehrmals vorsichtig umrühren. Dabei die Chilischoten nicht zerbrechen. Vom Herd nehmen und servieren.

© 2025 coquina.de

Rinderrücken mit Zitronengras
Thit Bo Nuong / Bun Bo Xao

Thit Bo Nuong ist ein vietnamesisches Gericht, das aus mariniertem und gegrilltem Rindfleisch besteht. Es ist bekannt für seine aromatische Marinade und den intensiven Geschmack.
Thit Bo Nuong wird oft mit Reisnudeln, frischen Kräutern und einer würzigen Dipping-Sauce serviert.

Herkunft: Vietnam
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen
2 Stange(n) Zitronengras
2 Zehen(n) Knoblauch
2 Schalotten
1 Chilischote(n)
1 Prise Salz
2 EL Fischsauce
1 EL Limettensaft
1 EL Sesamöl
500 g Rinderrücken
2 EL Sesamsamen
2 EL Öl
Zum Anrichten
250 g Reisnudeln
1 Bund Basilikum (Bai horapa)

Rinderrücken mit Zitronengras

Vorbereitung
Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen, den inneren hellen Teil der Länge nach vierteln und fein schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen, grob zerkleinern. Die Chilischote waschen, abtupfen und in Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Alles mit ½ TL Salz im Mörser zu einer Paste zerstoßen, Fischsauce, Limettensaft und Sesamöl zugeben. Das Rindfleisch in dünne Scheiben, und diese in 2 cm breite Streifen schneiden. Mit der Marinade mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Reisnudeln nach Packungsangabe kochen, abgießen und abschrecken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, dicke Stiele dabei entfernen.

Zubereitung
Eine Pfanne mit 1 EL Öl erhitzen. Das Fleisch mit Sesam bestreuen. In zwei Portionen in der Pfanne bei starker Hitze 1 Minute braten. Wenden und einige Sekunden fertig garen. Mit Reisnudeln, Kräutern, Schalotten und -öl und Fisch-Dip servieren.

© 2025 coquina.de

Rinderragout mit Koriander und Basilikum
Thit Bo Kho

Thit Bò Kho ist ein traditioneller vietnamesischer Rindfleischeintopf, der für seine reichhaltigen Aromen und zarten Fleischstücke bekannt ist.
Thit Bò Kho wird oft mit Baguette, Reis oder Reisnudeln serviert und ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das perfekt für kältere Tage ist.

Herkunft: Vietnam
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen
4 EL Öl
2 EL Annatto
800 g Rinderschulter
4 Zehen(n) Knoblauch
5 cm Ingwer
2 Chilischote(n)
1 Stange(n) Zitronengras
10 Schalotten
1 EL Zucker
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
4 EL Süße Bohnenpaste
3 Sternanis
250 g Karotte(n)
1 Bund Koriander
1 Bund Basilikum (Bai horapa)

Vorbereitung
4 EL Öl erhitzen, die Anattosamen zugeben und kurz aufschäumen lassen, vom Herd nehmen. Das Fleisch in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch und Ingwer schälen und grob zerkleinern. Chilis waschen, abtupfen und in Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Mit Knoblauch und Ingwer im Mörser zerstoßen. Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen, den Stängel mit dem Rücken eines schweren Messers klopfen. Die Schalotten schälen, große Schalotten halbieren. Das Anattoöl durch ein Sieb gießen, die Samen wegwerfen.

Zubereitung
Das Öl im Wok erhitzen, die Würzpaste zugeben und 10 Sekunden rösten. Das Rindfleisch in den Wok geben und 4 bis 5 Minuten braten, ab und zu umrühren. Zitronengras, Zucker, 5-Gewürze-Pulver, Schalotten, Sojabohnenpaste und Anissterne 1 Minute mitrösten, dann mit etwas Wasser ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze 1 Stunde kochen, bis das Fleisch weich ist. Dabei immer wieder wenig Wasser zugeben (insgesamt ca. ½ l), sodass eine kräftige Sauce entsteht. Inzwischen die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Wenn das Fleisch fast fertig ist, Karotten und die Hälfte der Kräuter zugeben und noch 5 Minuten mitkochen.

© 2025 coquina.de

Sate mit Champignons
Sa-Te Näm

Sa-Tê Näm ist ein vietnamesisches Gericht, das oft als Beilage oder Gemüsegericht serviert wird. Es besteht hauptsächlich aus Champignons, die mit einer würzigen Sauce zubereitet werden. Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und bietet eine wunderbare Kombination aus Aromen und Texturen.

Herkunft: Vietnam
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen
1 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
1 TL Zitronengras
1 Zweig(e) Koriander
2 EL Fischsauce
1 EL Sesamöl
15 Champignons
Für die Sauce
3 EL Erdnüsse
1 Chilischote(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Minze
1 EL Zitronensaft
3 EL Fischsauce
2 EL Sesamöl
100 ml Kokosmilch

Vorbereitung
Den Knoblauch und Ingwer schälen. Den Knoblauch zerdrücken, Ingwer und Zitronengras fein hacken. Den Koriander waschen und hacken. Den Knoblauch, Ingwer, Zitronellgras, Koriander, Nuoc Mam und Sesamöl mischen. Die Champignons darin 3 bis 4 Stunden marinieren, dabei häufig wenden.

Zubereitung
Für die Sauce alle Zutaten außer der Kokosmilch miteinander verrühren. In den groben Teig, der dabei entsteht, die Kokosmilch einrühren. Die Champignons auf 4 Spieße verteilen und auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen, dabei mit der Marinade bepinseln. Heiß mit der Soße servieren.

© 2025 coquina.de