

Pho mit Hähnchen-Keulen

Für zwei Personen

4 Hähnchenkeulen, mittelgroß	150 g Reisbandnudeln	1 große Steckrübe, à 500 g
100 g Sojasprossen	1 Bund Frühlingszwiebeln	3 Zwiebeln
1 Limette	2 TL Hoisin Sauce	1 Bund Thai Basilikum
1 Bund Thai Petersilie	1 rote Chilischote, klein	7 Sternanis
2 Zimtstangen	2 getrocknete Nelken	2 schwarze Kardamomkörner
Salz, Pfeffer		

Die Reisnudeln in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Die Steckrübe schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Hähnchenkeulen halbieren und zusammen mit den Steckrübenwürfeln in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, immer wieder abschöpfen. Die Zwiebeln abziehen und zwei davon halbieren. Die andere beiseite legen. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Beides zusammen mit dem Sternanis, den Zimtstangen, den Nelken und dem Kardamon in einer Pfanne anrösten und anschließend zu den Hähnchenkeulen mit in den Topf geben. Die übrige Zwiebel halbieren und in halbe Ringe schneiden. Das Basilikum waschen, trocknen und grob hacken. Die Sojasprossen mit heißem Wasser übergießen, eine Minute wässern und anschließend abtropfen lassen. Die Hähnchenkeulen aus dem Fond nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Die Chili halbieren, von den Kernen befreien und fein hacken. Die Limette waschen und vierteln. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das kalte Wasser von den Nudeln abgießen und diese noch einmal für zwei Minuten mit dem kochenden Wasser übergießen. Anschließend erneut abgießen und mit der Brühe aufgießen. Zuerst das Hähnchenfleisch, dann die Sojasprossen und zuletzt das Basilikum zu den Nudeln geben. Alles vermischen und mit der Chili und der Limette abschmecken. Die Pho mit dem Hähnchen auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Urban am 09. April 2014