Würzige Nudelsuppe mit Rindfleisch
Mie Nuea Dtom Jam

Mie Nüa Dtom Jam ist eine würzige thailändische Nudelsuppe mit Rindfleisch.
Die Suppe wird oft mit frischem Koriander garniert und bietet eine wunderbare Kombination aus würzigen und aromatischen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Fleischbrühe
150 ml Erdnussöl
100 g Reisnudeln
2 Schalotten
2 Zehen(n) Knoblauch
3 cm Ingwer
250 g Rinderfilet
2 EL Grüne Currypaste
2 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce
Für die Garnitur
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden, das Rindfleisch waschen, abtupfen und in feine Streifen schneiden. Die Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Inzwischen das Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Ein Drittel der Nudeln darin 10 bis 20 Sekunden frittieren, bis sie knusprig aufgehen. Mit einer Küchenzange herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen. Das Öl bis auf 2 Esslöffel aus dem Wok gießen.

Zubereitung

Die Schalotten, den Knoblauch und Ingwer in den Wok geben und unter Rühren 1 Minute anbraten. Das Rindfleisch und die Currypaste unterheben und unter Rühren weitere 3 bis 4 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist. Die Fleischmischung, die übrigen Nudeln, Sojasauce und Fischsauce in den Topf mit der Brühe geben und alles 2 bis 3 Minuten köcheln, bis die Nudeln aufgegangen sind. Die Suppe mit gehacktem Koriander und den knusprig frittierten Nudeln garnieren und heiß servieren.

© 2026 coquina.de