



Bo Kho - vietnamesische Eintopfvariante

Frisch aus Daniels Küche

Ein farbenfroher leckerer Eintopf vom anderen Ende der Welt

1 kg Gulaschfleisch

1 große Zwiebel gewürfelt

3 Knoblauchzehen fein gehackt

5 Zitronengrasstängel

6 Karotten, in 3cm Stücke geschnitten

1 Bund Koriander

2 Zimtstangen

3 Sternanis

1Tl 5-Gewürzpulver

2El Fischesauce

2 El Zucker

1 Tl Salz

1 El gehäuft Tomatenmark

2 El Olivenöl

Pfefferbeeren

1 ½ l Geflügelbouillon



1. Fleisch in große Würfel schneiden, Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken, mit Fischesauce, Zucker, 5-Gewürzpulver mischen und mindestens ½ Stunde im Kühlschrank marinieren.
2. Öl in Gusstopf erhitzen und Fleisch mit Marinade darin anbraten, Wenn das Fleisch zu bräunen anfängt, Tomatenmark, Zimtstangen und Sternanis dazugeben und mischen.
3. Bouillon auffüllen, die äußeren Blätter des Zitronengrases entfernen, die Stängel zerdrücken, um das Aroma freizugeben, dazugeben, Salz dazugeben und bei mittlerer Hitze kochen lassen. Eventuellen Schaum zu Beginn abschöpfen. Während zwei Stunden halb abgedeckt köcheln lassen.
4. 20 Minuten vor Ende die Karottenstücke zugeben, eventuell etwas Wasser auffüllen und abschmecken. Die letzten 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Karotten bleiben so noch bissfest.
5. Zum Schluss pfeffern, servieren und mit frischen Korianderblättern bestreuen.

Normalerweise wird es mit Rind gemacht, Hirsch und Reh bieten sich auch an, Schwein verträgt die Gewürze weniger gut. Vorsichtig mit 5-Gewürzpulver umgehen, für manche ist es sehr ‚asiatisch‘. Mit frischem Baguette servieren.