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.

© 2026 coquina.de