

VIETNAMESISCHE KÜCHE

Bánh Bèo

KLEINE REISKÜCHLEIN,
GROSSER GESCHMACK

Klein, zart,
voller
Geschmack.



Zarte, gedämpfte Reisküchlein,
belegt mit würzigen Garnelen,
knusprigen Schalotten, aromatischem
Frühlingszwiebelöl und einem Hauch
Nước chấm. Einfach, authentisch
und unwiderstehlich!



20 Min

Zubereitung



25 Min

Kochen



30 kleine Schälchen

Einfach

Ein Stück
Vietnam
für zu Hause





TRADITIONELLE REISKÜCHLEIN DER KAISERSTADT HUẾ

BÁNH BÈO HUẾ – KULINARISCHER ÜBERBLICK & REZEPTPROFIL

Vorbereitungszeit
25 MIN

Dämpfzeit
8 MIN

Portionen
30 SCHÄLCHEN

"Bánh Bèo ist ein zartes und ikonisches traditionelles Gericht aus der alten Hauptstadt Hue... eine harmonische Mischung aus weichem Reisteig, herzhaften Garnelen und Frühlingszwiebelöl."

— KULINARISCHES ERBE VON HUẾ

Bánh Bèo bedeutet übersetzt „Wasserfarn-Kuchen“. Ruhezeit für den Teig: Streng 20 Minuten bis 1 Stunde. Den Teig nicht über Nacht einweichen lassen. Ertrag: ca. 30 Schälchen für 4 Personen. Schwierigkeitsgrad: Mittel-Leicht.



ZUTATEN-ÜBERSICHT

ILLUSTRIERTE ZUTATENKARTE



KUCHENTEIG

Reismehl, Tapioka, Wasser, Salz



GARNELENFLOCKEN-FÜLLUNG

Erd-Garnelen, Schalotten, Knoblauch



FRÜHLINGSZWIEBELÖL

Frühlingszwiebeln, Speiseöl

GESCHMACKSPROFIL

UMAMI



SALZIG



SÜSS



ZUTATENLISTE

FISCHSAUCE

- Garnelenschalen (zurückbehalten)
- 1-2 EL Zucker
- 2-3 EL Fischsauce
- frische Chilis

BEILAGEN

- Frittierte Brotwürfel / Schweineschwarten
- 30 kleine Porzellanschälchen

KÖCH-TIPP

"Bewahren Sie die Garnelenschalen auf! Sie sind das Geheimnis für die süße, tiefe Note der authentischen Hue-Dipsauce."

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ZUBEREITUNG — TEIL 1

VORBEREITUNG

1



MISCHEN UND RUHEN DES TEIGS

125g Reismehl, 20g Tapiokastärke und 1/4 TL Salz mit 250ml kaltem Wasser glattrühren. 375ml kochendes Wasser einrühren.

20-60 Minuten ruhen lassen.

2

HERSTELLUNG DER FISCHSAUCE

Garnelenschalen auskochen, Fond abseihen. Mit 1-2 EL Zucker, 2-3 EL Fischsauce und Chili abschmecken.



3



ZUBEREITUNG DER GARNELENFLOCKEN

300 g gekochte Garnelen zu feinen, fluffigen Fasern zerstampfen. Mit gehacktem Knoblauch und Schalotten anbraten. Anschließend bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren weiter rösten, bis die Garnelen locker, luftig und leuchtend orange sind.

KÜCHEN-TIPP

„Geduld ist das A und O bei der Zubereitung von Garnelenflocken. Bei niedriger Hitze ständig rühren, damit sie schön locker und fluffig werden.“

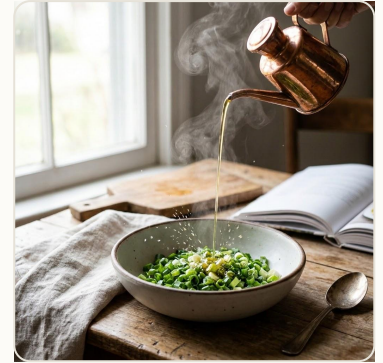
DÄMPFEN & ANRICHTEN

REZEPTANLEITUNG

4

HERSTELLUNG DES ZWIEBELÖLS

Gehackte Frühlingszwiebeln mit schimmernd heißem Öl übergießen. Das Zischen bewahrt Aroma und Farbe.



5

DER DÄMPFPROZESS

Schälchen im Dämpfer vorheizen. Teig zu 2/3 einfüllen. 7-8 Minuten bei STARKER HITZE dämpfen. Die Hitze erzeugt das typische 'xoáy' in der Mitte.

6

PRÄSENTATION UND SERVIEREN

Schälchen garnieren mit Zwiebelöl, Garnelenflocken và knusprigem Brot. Mit der Fischeauce servieren.

