

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2026**
Leibgericht mit Nelson Müller



Dieu Huong Nguyen

**Bún Chả Hà Nội – Schweinebauch und Fleischbällchen
mit Reisnudeln und Nước Chấm**

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackfleisch-Patties (Chả):

250 g Schweinehackfleisch
 1 Frühlingszwiebel
 ½ Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 ½ EL Fischsauce
 ½ EL Austernsauce
 ½ Stange Zitronengras
 ½ TL Fünf-Gewürze-Pulver
 1 EL Zucker

Das Zitronengras sehr fein hacken. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Zitronengras, Knoblauch, Schalotte, Frühlingszwiebel, Fischsauce, Austernsauce, Zucker und Fünf-Gewürze-Pulver zu einer Marinade verrühren. Die Hälfte der Marinade mit dem Schweinehackfleisch vermengen und kräftig verkneten, bis eine leicht klebrige Masse entsteht. Die restliche Marinade für den Schweinebauch beiseitestellen. Aus der Masse kleine, flache Patties formen.

Für den Schweinebauch:

250 g Schweinebauch
 Übrige Marinade, von oben

Die restliche Marinade mit dem Schweinebauch vermengen und bis zum Braten ziehen lassen. Schweinebauch etwa 15 Minuten vor Ende der Kochzeit in einer heißen Pfanne kräftig anbraten. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch sollte außen kräftig gebräunt und innen saftig sein.

Für die Fischsauce „Nước chấm“:

1 kleine rote Chilischote
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Fischsauce
 1 EL Essig
 1½ EL Zucker

Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. 120 ml Wasser, Fischsauce, Zucker, Essig, Knoblauch und Chili verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mit Fischsauce, Zucker oder Essig abschmecken. Die Sauce sollte süß, salzig und leicht säuerlich schmecken.

Für das eingelegte Gemüse:

1 Karotte
 1 Kohlrabi
 ½ Salatgurke
 4 grüne Salatblätter

Karotte und Kohlrabi schälen und in dünn schneiden. Beides in die Fischsauce „Nước chấm“ geben und bis zum Servieren ziehen lassen. Salatblätter waschen, trockenschleudern und mundgerecht zupfen. Gurke in mundgerechte Stücke schneiden.

Für die Reisnudeln:

150 g Reisnudeln (Bún)

Reichlich Wasser zum Kochen bringen. Reisnudeln nach Packungsanweisung garen, anschließend sofort kalt abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. Locker auf zwei Schüsseln verteilen.

Das Gericht in zwei großen Schüsseln anrichten. Reisnudeln mit Salat, Gurke, Schweinebauch und Hackfleisch-Patties belegen. Die Fischsauce mit Karotte und Kohlrabi separat in kleinen Schüsseln servieren. Zum Essen die Fischsauce über die Reisnudeln geben und alles gut vermengen.