

## **Aufgetischt - Das Wiener Weltmuseum** **26.10.2021**

### **CHEF'S BEEF NOODLE SOUP**

#### **HAO NOODLE AND TEA**

Opernring 19, 1010 Wien

Fond aus Huhn und Rindsknochen

Sternanis, Zimtstangen, Sichuan Chilis, Sichuan Pfefferkörner, Kandiszucker, Ingwer, Porree, Austernsauce, Sojasauce, Reiswein, weißes Pfefferpulver, Salz, Zucker

Für die Einlage:

100g Beiried (pro Person)

Nudeln

Brokkoli, Pak Choi, Sojasprossen, Karotten

Gekochtes Ei, Koriander

Beiried vom Jungstier in kleine Stückchen schneiden, in heißem Wasser aufkochen und abseihen. Danach im Fond aufkochen und die Suppe mit den Gewürzen und den Saucen verfeinern. Klein geschnittenen Brokkoli, Pak Choi, Sojasprossen und gehackte Karotten blanchieren und kurz vor dem Servieren mit den Nudeln und einem halben gekochten Ei zugeben. Mit frischem gehacktem Koriander garnieren.

### **FEIJOADA**

#### **CARIOCA**

Obere Donaustraße 69, 1020 Wien

300g Rindfleisch

300g schwarze Bohnen

200g Geselchtes

Hartwürste

4 Knoblauchzehen

Fond aus Rindsknochen

Salz, Pfeffer

Beilage: Maniokmehl, Kohl, Reis

Das Rindfleisch drei Tage lang pökeln. Die schwarzen Bohnen in Wasser einweichen und mit Fond (mindestens fünf Stunden gekocht) mit den Würsten und dem Fleisch kochen. Das gepökelte Rindfleisch vor dem Einkochen von überschüssigem Salz befreien. Knoblauch andünsten und zum Eintopf geben. Je länger man dem Eintopf Zeit gibt, desto besser können sich die Aromen verbinden – zwei Stunden sind das Minimum. Feijoada wird mit Reis, klein geschnittenem und gedünstetem Kohl und einer Einbrenn aus Maniokmehl serviert.