

Nudeln Rezepte

Gebratene Nudeln Singapur Art

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

1	kg	Reis- oder Weizenmehlnudeln			- Soße
500	g	Gekochtes Schweinefleisch	60	ml	Fleischbrühe oder Wasser
500	g	Kleine rohe Garnelen	1	Essl.	Salz, oder nach Geschmack
250	g	Frische Bohnensprossen	125	ml	Öl
6		Knoblauchzehen	3		Stangen Sellerie, fein
1	Essl.	Gesalzene schwarze Bohnen			-gehackt
		- aus der Dose oder Bohnen-			
Zum Garnieren					
4		Eier	4		Frische rote Chilis
		Pfeffer und Salz			Koriandergrün
8		Frühlingszwiebeln	10		Knoblauchzehen

Die Reisnudeln in Stücke schneiden und mit kochendem Wasser übergießen, damit sie weich werden und die Schichten sich voneinander lösen. In einem Sieb abtropfen lassen. Weizenmehlnudeln mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Das Schweinefleisch erst in dünne Scheiben, dann in schmale Streifen schneiden. Die Garnelen aus der Schale lösen und ausnehmen; wenn Sie keine kleinen Garnelen bekommen können, müssen Sie große in Stücke schneiden. Die Bohnensprossen waschen. Den Knoblauch zerdrücken, die gesalzene Bohnen abspülen und mit einer Gabel zerdrücken oder fein hacken. Bohnensoße kann verwendet werden, wie sie aus der Dose kommt. Kurz vor dem Essen einen Wok erhitzen, Öl hineingießen und in dem heißen Öl den Knoblauch bei schwacher Hitze Pfannenrühren, bis er eben Farbe anzunehmen beginnt. Bohnen oder Bohnensoße zugeben und 30 Sekunden Pfannenrühren. Starke Hitze einstellen, das Fleisch zugeben und eine Minute braten, dann die Garnelen zugeben und weitere 2 Minuten Pfannenrühren. Mit Wasser oder Brühe ablöschen, zum Kochen bringen, salzen. Eine Minute offen sprudelnd kochen, dann Sellerie und Bohnensprossen zugeben und eine weitere Minute über der Hitze locker wenden. Die Nudeln zugeben und weiter wenden, bis alle Zutaten gleichmäßig gemischt und die Nudeln heiß sind. Auf einer großen Platte anrichten, mit der vorbereiteten Garnitur bestreuen und sofort auftragen.