

Nudeln Rezepte

Chinesische Nudeln Mit Schweinefleisch

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Hauptspeisen, Asien, China, Exotisch

75 g	Glasnudeln	1,50	Scharfe Bohnenpaste oder ChilisaUCE
175 g	Mageres Schweinefleisch	2	Teel. Reiswein oder halbtrockener Sherry
4	Essl. Erdnuss- oder Maiskeimöl	1,25 Liter	Klare Brühe
3	Knoblauchzehen (feingehackt)	1	Prise Salz helle und dunkle Sojasauce
3	Frühlingszwiebeln (diagonal in Scheiben geschnitten, weisse und grüne Teile getrennt.		

1. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und zugedeckt 20 Minuten aufweichen lassen.
 2. Das Schweinefleisch von Hand feinhacken und in eine Schüssel geben.
 3. Marinieren: Salz, Pfeffer, Sojasauce, Reiswein und angerührte Stärke gründlich unter das Fleisch mischen. 1-2 Minuten in gleicher Richtung rühren und 15 Minuten stehen lassen. Das Öl dazumischen.
 4. Die Glasnudeln in einem Durchschlag schütteln und mit der Küchenschere kürzer schneiden.
 5. Die Wok stark erhitzen, Öl eingießen und herumschwenken. Knoblauch und dann die weißen Frühlingszwiebeln kurz anbraten. Die Bohnenpaste dazugeben und das Fleisch unterheben. 1 Minute Pfannen rühren und wenden, dabei das Fleisch auseinanderstochern. Den Reiswein am Rand einträufeln. Das Fleisch auf die Seite schieben.
 6. Die Nudeln in die Wok geben, gut durchrühren, die Brühe darübergießen und mit Salz und Sojasauce abschmecken. Nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.
 7. Die meiste Brühe ist nun verkocht. Nun die grünen Frühlingszwiebeln darüber streuen, die Nudeln auf einer vorgewärmten Platte anrichten, das Fleisch am Rand und über die Nudeln verteilen und heiß servieren.
- Tipp:** Wenn Ihnen die Bohnenpaste oder die ChilisaUCE zu scharf sind, können Sie auch dunkle Sojasauce verwenden.