

Nudeln Rezepte

Chiang Mai Nudel - Thailand

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Thailandisch, Asiatisch

2	Essl. Öl	60 g	Zucker
3	Knoblauchzehen, gehackt	1/2 Teel.	Kurkuma
3	Schalotten, gehackt	1	Essl. Limettensaft
1	Liter Kokosmilch	750 ml	Wasser
2	Essl. Currypulver	200 g	Eiernudeln (ba mee)
1	Essl. Rote Currypaste	1	Frühlingszwiebel
250 g	Rindfleisch	1	Essl. Korianderblätter, gehackt
125 ml	Fischsosse		

Zum Garnieren

1,50	Limette, in Spalten Geschnitten	Senfkohl, in Scheiben Geschnitten
100 g	Eingelegter chinesischer	

Einen großen Topf erhitzen und das Öl hinzufügen. Im heißen Öl den Knoblauch und die Schalotten unter Rühren ca. 30 min. braten. Dann Kokosmilch, Curry, rote Currypaste und das in 2,5 cm große Würfel geschnittene Rindfleisch hinzugeben. Zum kochen bringen, auf mittlerer Temperatur herunterschalten und alles ungefähr 30 min. köcheln lassen. Fischsoße, Zucker, Kurkuma und Limettensaft unterrühren und die Zutaten noch 10 min. leise köcheln lassen. In einem mittelgroßen Topf das Wasser zum kochen bringen. Die frischen Nudeln hinzufügen und 1 min. kräftig kochen lassen. Die Nudeln in eine Servierschüssel geben und die Currymischung darüber Gießen.

Mit Frühlingszwiebeln und Korianderblättern bestreuen und mit den Limettenscheiben und dem Senfkohl garnieren.