Nudeln mit Rindfleisch
Niúròu chao miàn

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Rinderfilet
1 TL Kartoffelmehl
6 Winterpilze / Shiitake
30 g Bambussprossen
2 Frühlingszwiebel(n)
2 cm Ingwer
150 g Paksoi
250 g Weizennudeln
6 EL Öl
1 TL Reiswein
3 EL Sojasauce hell
5 EL Fleischbrühe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Nudeln mit Rindfleisch

Vorbereitung

Das Rindfleisch waschen und abtupfen, anschließend in dünne Scheiben schneiden und mit dem Kartoffelmehl überziehen. Die Pilze putzen, von den Sielansätzen befreien und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Bambus in Stücke von 1 x 3 cm Scheibchen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Paksoi waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, abtupfen und in Ringe schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin kochen. Wenn die Nudeln noch Biss haben, und noch nicht ganz gar sind, herausnehmen, abschrecken und mit Öl mischen, damit sie nicht zusammen kleben.

Zubereitung

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rindfleisch und den Ingwer hineingeben und unter starker Hitze anbraten. Mit Reiswein und 1 EL Sojasauce ablöschen, danach das Fleisch herausnehmen. Das restliche Öl erhitzen, Frühlingszwiebeln, Bambus, Pilze und Gemüse dazugeben und 2 Minuten pfannenrühren, bis das Gemüse bissfest ist. Nun die Nudeln hinzugeben, mit der Brühe ablöschen, und mit 2 EL Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch wieder unterheben, alles kurz erhitzen und servieren.

© 2024 coquina.de