Nudeln mit Rindfleisch
Niúròu chao miàn

Nudeln mit Rindfleisch (Niúròu chao miàn) ist ein beliebtes chinesisches Gericht, das für seinen reichen Geschmack und seine vielfältigen Texturen bekannt ist. Das Rindfleisch wird oft scharf angebraten und in einer würzigen Sauce serviert, die aus Sojasauce, Reiswein und manchmal Austernsauce besteht. Die Nudeln können knusprig frittiert oder weich gekocht sein, was dem Gericht eine interessante Kombination aus knusprigen und zarten Elementen verleiht.
Die Zugabe von Gemüse wie Pak Choi, Frühlingszwiebeln und Shiitake-Pilzen bringt zusätzliche Frische und Geschmack. Insgesamt ist Niúròu chao miàn ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das sowohl sättigend als auch geschmacklich vielfältig ist.

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

© 2026 coquina.de

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.

© 2026 coquina.de