Nudel-Curry
Mie kuah

Die Besonderheit dieses indonesischen Nudelgerichts ist die aromatische Gewürzpaste, in der das Fleisch angebraten wird. Frische Bohnensprossen machen einen angenehmen Kontrast zu den Nudeln aus.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Stange(n) Zitronengras
3 Zehen(n) Knoblauch
4 cm Ingwer
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
1 TL Sambal Oelek
½ TL Kurkuma
2 TL Koriander
1 Prise Salz
250 g Hähnchenbrust
3 EL Öl
400 ml Kokosmilch
250 g Bohnensprossen
250 g Eiernudeln
3 EL Ketjap manis

Nudel-Curry

Curry-Paste

Vorbereitung
Die dicken unteren Enden Enden des Zitronengras abschneiden und fein hacken. Den Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und dann in sehr feine Würfelchen hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Scheibchen schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Sambal, Kurkuma, Koriander und Salz zu einer zähflüssigen Paste verrühren. Das Fleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung
Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Öl darin erhitzen und die Gewürzpaste 2 bis 3 Minuten unter Rühren anbraten. Nun das Fleisch unterheben und 5 bis 10 Minuten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch mit der Kokosmilch ablöschen und die Sauce etwas

© 2025 coquina.de

reduzieren, bis sie leicht eingedickt ist. Bei schwacher Hitze noch 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Sojasprossen 1 Minute blanchieren. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin garkochen, das Wasser abgießen und die Nudeln in kaltem Wasser abschrecken. Nun die Bohnenkeimlinge unter das Fleisch heben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Kecap manis und die Nudeln unterheben, servieren. Die Zutaten für die Paste können auch der Einfachheit halber in einem Mixer püriert werden.

© 2025 coquina.de