Nudeln a la Nong Khai
Guaitiau Nongkhai

Guaitiau Nongkhai ist ein herzhaftes thailändisches Nudelgericht mit Schweinefleisch, Eiernudeln (baa mee) und gebackenen Eierstreifen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Schweinefleisch
2 Zwiebel(n)
1 Bund Chinalauch
1 Prise Madras Curry
2 EL Sojasauce
3 Zehen(n) Knoblauch
2 Ei(er)
1 EL Sesamöl
300 g Eiernudeln (ba mee)
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Nudeln in Gemüsebrühe kochen, abseihen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken, den Chinalauch hacken. Das Fleisch waschen, abtupfen und in feine Würfel schneiden.

Zubereitung

In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, die mit einer Gabel gut geschlagenen Eier mit Kräutersalz gewürzt darin zu einem Omelett ausbacken und das fertige Omelett in Streifen schneiden. Beiseite stellen. Eventuell wieder etwas Öl in die Pfanne geben, heiß werden lassen und darin das Schweinefleisch mit dem Gemüse und Knoblauch andünsten. Etwas Gemüsebrühe hinzugeben und die fertig gekochten Nudeln in die Pfanne geben. Alles miteinander gut verrühren. Mit den angegebenen Gewürzzutaten abschmecken und zugedeckt köcheln lassen. Das fertige Nudelgericht in einer vorgewärmten Schüssel servieren und mit den geschnittenen Omelettstreifen garnieren.

© 2026 coquina.de