Nudeln Prachin Bun
Patwunsen Prachingburi

Patwunsen Prachingburi ist ein thailändisches Nudelgericht aus der Region Prachinburi. Es besteht aus Glasnudeln, die mit verschiedenen Zutaten wie Schalotten, Rinderfilet, Gemüsebrühe, roter Currypaste, Tamarindenmark, Chilischoten und Koriander zubereitet werden. Dieses Gericht ist bekannt für seinen würzigen und aromatischen Geschmack.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Glasnudeln
2 Schalotten
300 g Rinderfilet
250 ml Gemüsebrühe
1 EL Rote Currypaste
4 EL Tamarindenmark
1 Chilischote(n)
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Die Schalotten schälen und klein würfeln, das Rinderfilet in hauchdünne Scheiben schneiden und dann mit dem Curry und Sesamöl einreiben. Die Korianderblätter klein hacken. Die Chili in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

Die Glasnudeln im warmen Wasser 15 Minuten lang einweichen, dann abseihen. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Schalotten darin goldbraun werden lassen, die Rindfleischstreifen dazugeben und anbraten lassen. Nebenbei die Gemüsebrühe zusammen mit der Currypaste und Tamari mischen und in die Pfanne dazugeben. Die fertig gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben und ganz kurz mit den anderen Zutaten locker vermengen. Sofort servieren.

© 2026 coquina.de