Nudeln a la Ranong
Kuai Tiao Ranong

Kuai Tiao Ranong ist ein thiländische Nudelgericht mit Hühnchen und Brokkoli. Die Reisnudeln und Glasnudeln sind weich und geschmeidig, während das Hühnchenfleisch zart und saftig ist. Der Paksoi und der Brokkoli sorgen für einen knackigen Biss, der einen schönen Kontrast zu den weichen Nudeln und dem zarten Fleisch bildet. Die Mu-Err-Pilze fügen eine leicht knusprige Textur hinzu, während die Pfefferminze eine erfrischende Komponente bringt.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Reisnudeln
200 g Glasnudeln
1 Paksoi
200 g Brokkoli
1 Prise Madras Curry
200 g Hühnchenfleisch
5 Mu-Err-Pilze
4 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Fischsauce
1 EL Sojasauce
1 EL Tamarindenmark
1 EL Austernsauce
4 EL Öl
1 Zweig(e) Pfefferminze

Vorbereitung

Die Pilze in warmem Wasser einweichen. Den Chinakohl waschen und in kleine Streifen schneiden (grüne und weiße Teile). Den Broccoli klein schneiden. Das Hühnerfleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die eingeweichten Pilze klein schneiden, Pfefferminze fein hacken.

Zubereitung

Die Glasnudeln 10 Minuten lang in Wasser aufweichen, abseihen und beiseite stellen. In einer Pfanne Öl erhitzen und einen halben EL Knoblauch darin goldgelb werden lassen. Nun die Hälfte des Hühnerfleisches hineingeben und anbraten. Jeweils die Hälfte des Broccoli und Chinakohls dazugeben und gut miteinander verrühren. Die Nudeln ebenfalls in die Pfanne geben, etwas Sojasauce und Fischsauce mit Tamari darunter rühren und gut anbraten. Dann warm beiseite stellen. Die Reisnudeln in Wasser aufweichen lassen und die Flüssigkeit danach abseihen. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Nudeln gut anbraten, auf einer Platte anrichten und warm stellen. Das übrige Öl nun erhitzen, das restliche Hühnerfleisch und Gemüse dazugeben und mit den beigefügten Pilzen anbraten lassen. Dann den Knoblauch einrühren und die restlichen Hälften der

© 2026 coquina.de

Fischsauce, Soja- und Austernsauce beigeben. Ebenso Tamari. Nach mehrmaligem, sorgfältigem Umrühren in eine Schüssel füllen. Dieses Gericht ist auf mehrere Platten verteilt und sollte auch dementsprechend serviert werden. Zuletzt noch die fertigen Gerichte mit den frisch gehackten Pfefferminzblättern bestreuen.

© 2026 coquina.de