



Gebratene Nudeln mit Huhn in Schwarzbohnensauce **Dou shi ji ding chao mian**

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hühnerbrust

400 g Eiernudeln

10 EL Öl

4 Ei(er)

Für die Marinade

2 EL Sojasauce hell

2 EL Reiswein

2 EL Kartoffelmehl

1 Prise Pfeffer weiß

1 Prise Salz

Für die Sauce

3 Lauchzwiebeln

3 cm Ingwer

3 Zehen(n) Knoblauch

6 EL schwarze Bohnenpaste

200 g Erbsen

250 ml Hühnerbrühe

2 EL Sojasauce hell

1 EL Sojasauce dunkel

2 EL Reiswein

2 EL Reissig braun

2 TL Zucker

1 Prise Salz

Vorbereitung

Das Hähnchenfleisch waschen, abtupfen und in dünne Streifen schneiden. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und die Hühnerbruststreifen darin 20 Minuten ziehen lassen.

Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen.

Zubereitung

Die Eiernudeln nach Anweisung des Herstellers kochen. Abgießen und mit 1 EL Öl mischen. 3 EL Öl im Wok stark erhitzen, die verquirlten Eier darin goldgelb braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

3 EL Öl in den Wok geben und die Hühnerbruststreifen pfannenrühren, bis sie etwas Farbe

nehmen. Herausnehmen und beiseite stellen. 2 EL Öl im Wok stark erhitzen. Die Lauchzwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Bohnenpaste kurz pfannenrühren. Die Hühnerbruststreifen sowie die restlichen Zutaten für die Sauce dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die gekochten Nudeln und die gebratenen Eier unterrühren. Heiß servieren.