

Gebratene Nudeln mit Hähnchen

Gebratene Nudeln mit Hähnchen

Endlich mal wieder asiatische Küche. Diesmal habe ich ein Rezept für einfache gebratenen Nudeln mit Hähnchen und Gemüse für euch. Ein ganz einfaches Essen eigentlich, aber unheimlich lecker. Wer mir hier und da folgt weiß, das ich total auf asiatisches Essen stehe. Meine Familie braucht das leider nicht ständig, es sei denn, es gibt Nudeln. Gebratene Nudeln mag meine Bande nämlich super gern und die würden sie auch fast täglich essen. Ich würde auch täglich irgendwas asiatisches essen, wenn man hier nicht so schlecht an einiges rankommen würde.

Wok-Nudeln oder auch Mie- und Reisnudeln gibt es hier problemlos zu kaufen. Dadurch mache ich uns ab und zu mal welche und kombiniere diese dann mit Fleisch und Gemüse. Für dieses Rezept habe ich Hähnchenbrustfilet verwendet. Dazu hatte ich noch Zwiebeln, Lauch und ein paar Karotten. Hier könnt ihr aber auch super gut Gemüse verwenden, was ihr da habt, oder was weg muss. Das kann man wirklich gut variieren. Knoblauch, Ingwer und Chili dürfen bei mir eigentlich nie fehlen. Die bringen so viel Geschmack und Aroma ins Essen. Ich weiß aber, dass viele keinen Ingwer mögen und auch nicht gerne scharf essen. Das ist natürlich immer Geschmackssache.

Gebratene Nudeln mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Lauch & Karotten

Für die gebratenen Nudeln zuerst das Hähnchenfleisch in dünne Streifen schneiden und in Schüssel geben. Soja Sauce, Austern Sauce, Fisch Sauce, den Reis Essig sowie etwas Salz und Pfeffer dazu geben und gut vermengen. Für etwa 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen das Gemüse vorbereiten. Zwiebeln schälen und in breite Streifen schneiden. Den Lauch putzen und schräg in Streifen schneiden. Karotte schälen und in feine Stifte schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und zusammen mit der Chili fein hacken.

Die Soja Sauce zusammen mit der Austern Sauce, dem Reis Essig, braunem Zucker, ein Schluck Wasser sowie etwas Salz und Pfeffer in ein Gefäß geben und gut miteinander verrühren. Die Wok-Nudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und abgedeckt etwa 3-5 Minuten ziehen lassen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.

Das Öl für das Fleisch in einer Pfanne erhitzen, Hähnchen dazu geben und rundherum scharf anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Das Öl für das Gemüse in die Pfanne geben, Zwiebeln dazu tun und für etwa 5 Minuten gleichmäßig anbraten. Lauch, Karotten, Knoblauch, Ingwer und Chili dazu geben und ebenfalls anbraten.

Die angerührte Sauce dazu geben und kurz aufkochen lassen. Dabei gut umrühren. Das Fleisch und die Nudeln dazu geben, gut umrühren und die Nudeln kurz anbraten lassen. Die fertigen Nudeln auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Lauchzwiebeln und Sesam bestreuen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIE ASIATISCHE KÜCHE



Beef Bulgogi



Meatballs Tikka Masala



Glasnudelsalat



Japanisches Curry



Ramen mit Hähnchen



Chicken Tikka Masala



Korean Fried Chicken



Hähnchen mit Gemüse & Basmati Reis



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN

KENNST DU SCHON UNSERE REZEPTBÜCHER?



Mein Rezeptbuch



Meine Lieblingsrezepte



Mein Rezeptbuch
