

Rezept

Dandan Noodles

Ein Rezept von Dandan Noodles, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 2 Frühlingszwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 20 g frischer Ingwer | ½ Bund Koriandergrün |
| 2 EL Schweineschmalz oder Butterschmalz | 400 ml Hühnerbrühe |
| 2 EL helle Sojasauce | 1 EL dunkle Sojasauce |
| 150 g Schweinehackfleisch | 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver (5-Spices-Gewürz; Asienladen oder gut sortierter Supermarkt) |
| 1 TL Chili-Knoblauch-Paste (Asienladen oder gut sortierter Supermarkt) | 150 g chinesische Eiernudeln (Mie Nudeln) |
| dunkles Sesamöl zum Würzen | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und zusammen fein hacken. Den Koriander abbrausen, gründlich trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
2. 1 EL Schmalz in einem Topf zerlassen. Die Hälfte der Knoblauch-Ingwer-Mischung darin 30 Sek. anbraten. Die Brühe zugießen, aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Die Brühe mit 1 EL heller Sojasauce und ½ EL dunkler Sojasauce würzen.
3. Inzwischen in einem Wok oder einer Pfanne den restlichen EL Schmalz zerlassen und das Hackfleisch darin bei großer Hitze in 3 Min. unter ständigem Rühren krümelig braten.
4. Dann das 5-Gewürz-Pulver, die Chili-Knoblauch-Paste, die Hälfte der Frühlingszwiebeln und die restliche Knoblauch-Ingwer-Mischung zugeben und alles in 2 Min. unter gelegentlichem Rühren knusprig braten. Das Hackfleisch mit dem übrigen EL heller und dem übrigen ½ EL dunkler Sojasauce würzen.
5. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Nudeln mit dem Koriander auf zwei Suppenschalen verteilen. Die Brühe mit einigen Tropfen Sesamöl würzen und darübergießen. Das Hackfleisch und die restlichen Frühlingszwiebeln darauf anrichten. Sofort servieren und genießen.