

#### Rezept

# **Dandan Noodles**

Ein Rezept von Dandan Noodles, am 29.05.2025

#### Zutaten

2 Frühlingszwiebeln

20 g frischer Ingwer

2 EL Schweineschmalz oder Butterschmalz

2 EL helle Sojasauce

150 g Schweinehackfleisch

**1 TL** Chili-Knoblauch-Paste (Asienladen oder gut sortierter Supermarkt)

dunkles Sesamöl zum Würzen

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund Koriandergrün

400 ml Hühnerbrühe

1 EL dunkle Sojasauce

**1 TL** Fünf-Gewürze-Pulver (5-Spices-Gewürz; Asienladen oder gut sortierter Supermarkt)

150 g chinesische Eiernudeln (Mie Nudeln)

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.