

Rezept

Reisnudeln mit würzigem Schweinefleisch

Ein Rezept von Reisnudeln mit würzigem Schweinefleisch, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---|
| 700 g Schweinefilet oder -lende | 80 g Zucker |
| 5 EL Fischsauce | 250 g feine Reisnudeln |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 1 großes Bund Minze (am besten Thai-Minze) |
| 1 Bund Basilikum (am besten Thai-Basilikum) | 1 Bund Koriander |
| 1 Salatgurke | 200 g Sojabohnensprossen |
| 100 g geröstete gesalzene Erdnüsse | 2 EL Öl |
| 2-4 rote Chilischoten | 2 Knoblauchzehen |
| 6 EL Fischsauce | 4 EL Limettensaft |

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Fleisch in schmale Streifen schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen und hellbraun werden lassen, dabei rühren. Fischsauce dazugeben und kräftig aufkochen. Diese Sauce unter die Fleischstreifen rühren, ziehen lassen. Reisnudeln in eine Schüssel legen, lauwarmes Wasser drüberschütten und die Nudeln in etwa 20 Minuten weich werden lassen.
2. Von den Frühlingszwiebeln Wurzeln und welke Teile abschneiden. Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Zweigen abzupfen. Gurke waschen halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Wasser zum Kochen bringen, die Sprossen hineinwerfen und 1 Minute kochen lassen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Nüsse fein hacken. Alle diese Zutaten auf vier Platten anrichten, dabei noch für weitere Zutaten ein bisschen Platz lassen.
3. Für den Dip Chilis waschen, entstielen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit Fischsauce und Limettensaft verrühren und in vier Schälchen oder Gläschen füllen. Die Nudeln abtropfen lassen und wie den Dip mit auf die Platten geben.
4. Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin in 2 Portionen jeweils ungefähr 2 Minuten kräftig anbraten. Wenn die zweite Portion gebraten ist, die erste noch mal untermischen und heiß werden lassen. Fleisch auch auf die Platten verteilen. Und jetzt kann es losgehen und zwar so: die Reisnudeln in Schälchen füllen. Die Kräuter, Gurkenstreifen, Sprossen und Zwiebelringe darauf geben. Dann kommt das Fleisch darüber, etwas von der Sauce und ein paar Erdnüsse. Und dann wird gegessen.