

Rezept

Ultimative Curry Noodles

Ein Rezept von Ultimative Curry Noodles, am 14.10.2024

Zutaten

30 g grüner Speck	2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 2-3 cm)	2 Frühlingszwiebeln
1-2 Schalotten	1/2 Bund Koriandergrün
1 Bio-Limette	30 g Cashewnüsse
Meersalz	1-2 EL helles Sesamöl
250 g Schweinehackfleisch	1 EL Ketjap manis
1 EL Sojasauce	1/2-1 TL Sambal Oelek
2 Eier (M)	1-2 EL Erdnussöl
2 EL rote Currypaste	200 g Kokosmilch
400 ml Hühnerbrühe	1 EL gemahlener Palmzucker (ersatzweise brauner Zucker)
150 g getrocknete asiatische (Eier-)Nudeln (z. B. Mie, Ramen) oder 300 g fertig gegarte Udon-Nudeln (vakuumverpackt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 - 3 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

- Den Speck in ½ cm große Würfel schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und weiße und hellgrüne Teile schräg in dünne Ringe schneiden. Schalotte(n) schälen und ebenfalls in dünne Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und vierteln.
- Einen Wok erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen. Wenn sie glasig sind, die Cashewnüsse und Schalotten dazugeben. So lange bei geringer bis mittlerer Hitze rösten, bis alles goldbraun ist. Salzen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.
- Das Sesamöl in den Wok geben und die Hitze erhöhen. Das Schweinehackfleisch hineinkrümeln, scharf anbraten und in 5 - 8 Min. leicht knusprig bräunen. Ketjap Manis und Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und Sambal Oelek unterrühren, das Hackfleisch abschmecken. Aus dem Wok nehmen und in eine Schale füllen, beiseitestellen.
- Zwischendurch die Eier anpieksen, behutsam in einen kleinen Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen und in 6 - 8 Min. wachweich garen. Dann kurz unter kaltem Wasser abschrecken und zur Seite legen.

5. Jetzt das Erdnussöl in den Wok geben (Auswischen ist nicht nötig) und die Currypaste kurz anrösten. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen. Bei geringer Hitze in 6 - 8 Min. einköcheln lassen, dann die Sauce mit Palmzucker abschmecken. Inzwischen in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und darin die Nudeln nach Packungsanweisung garen bzw. erhitzen. Eier schälen und halbieren.
-
6. Die Nudeln auf Schalen verteilen und die Currysauce darübergießen, das Hackfleisch daraufgeben und die Eier und Limettenviertel seitlich davon anrichten. Mit dem Cashew-Speck-Mix, den Frühlingszwiebeln und dem Koriander bestreuen.