

Nudeltopf - Chinesisch

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Glasnudeln
3	Essl.	Sojasauce
1	Stück	Frischer Ingwer, Geschaelt und gehackt Oder
1/2	Teel.	Ingwerpulver
2	Essl.	Maisstaerke
250	Gramm	Haehnchenfleisch, Geschnetzelt
1		Knoblauchzehe, gehackt
350	Gramm	Chinakohl, in Streifen
2		Moehren, in Scheiben
150	Gramm	Kefen
200	ml	Gemuesebouillon
1	Essl.	Tomatenmark
1	Prise	Cayenne

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, mit kaltem Wasser kurz Abschrecken, gut abtropfen lassen. Die Kochzeit hängt etwas von der Marke ab, sie liegt in der Regel um 10 Minuten.

2 Essl. Sojasauce mit Ingwer und 1 1/2 Essloeffel Maisstaerke vermischen, Haehnchenfleisch - mit Kuechenpapier gut Abgetrocknet - darin etwa 1/4 Stunden marinieren lassen. Fleisch im heissen Oel allseitig anbraten (2 bis 3 Minuten), Aus der Pfanne nehmen und beiseite legen. Knoblauch und Gemüse kurz anbraten - sie müssen al dente Bleiben. 1/2 Teeloeffel Maisstaerke mit 1 Essloeffel Sojasauce Mischen, mit dem Bouillon, Tomatenmark und Cayenne zu dem Gemüse Geben, Fleisch ebenfalls. Aufkochen und etwa 2 Minuten koecheln lassen. Abschmecken und Nudeln Zugeben, gut vermischen, etwas warten, bis die Nudeln warm sind.