

Schinkensauce (Für Nudeln)

Zutaten für: 4-8 Portionen

100	Gramm	Schinken, roh
1	mittl.	Zwiebel
50	Gramm	Stangensellerie
1	Scheibe	Ingwerwurzel
2	Essl.	Pflanzenöl
1/2	Teel.	Salz
1/2	Essl.	Sojasauce
125	ml	Hühnerbrühe
1/2	Teel.	Glutamat
		Pfeffer; etwas, a.d.M.
1		Ei
1/2	Essl.	Maisstärke
1 1/2	Essl.	Petersilie; fein gehackt Oder Koriandergrün

Anleitung:

Vorbereitung

Schinken grob hacken, Zwiebel fein hacken, Ingwer sehr fein hacken, Sellerie in 1 cm lange Stücke schneiden.

Zubereitung

Schinken, Zwiebel, Sellerie und Ingwer im heißen Öl etwa 2 Minuten auf mittlerer Flamme pfannenrühren. Salz, Sojasauce, Hühnerbrühe, Glutamat und Pfeffer zufügen, alles 3 Minuten sanft köcheln.

Ei leicht verschlagen, mit Maisstärke und vier Eßlöffel Wasser verquirlen und in dünnem Strahl in die Pfanne laufen lassen.

Sobald die Sauce dicklich wird, die Petersilie darüberstreuen.

Servieren

Über Nudeln gießen, die in Portionsschälchen angerichtet sind.