

Fried Meehoon (Gebratene Vermicelli)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, China

Zutaten für: 4 Portionen

140	Gramm	Reis Vermicelli
115	Gramm	Soyabohnen Keimlinge
175	Gramm	Fleisch; gescheibelt
115	Gramm	Krabben; geschaelt+gereinigt
115	Gramm	Huehnerfleisch; gehackt
1		Ei; geschlagen m.etwas Salz
1		Roten Chillli; entkernt u. Gescheibelt
		Oel

GEWUERZE

1	Essl.	Helle Soya Sauce Salz; nach Geschmack
1/4	Teel.	Monosodiumglutamat Nach Wunsch

Anleitung:

Das Oel in der Pfanne o. im Wok erhitzen, das geschlagene Ei darin zu einem Duennen Omelett braten. Wenn es auf beiden Seiten hellbraun ist, wird es Herausgenommen und in duenne Streifen geschnitten. Oel in der Pfanne erhitzen, die Krabben, das Fleisch und das Huehnerfleisch Darin anbraten, bis es die Farbe wechselt. Die Soyabohnen dazugeben und Fuer 1-2 Min. mitbraten. Nun gibt man die Nudeln, ein wenig Bruehe oder Wasser (wenn noetig) dazu und braet alles unter umruehren 5-8 Min. Gut abschmecken und die Eierstreifen hineingeben. Nochmals umruehren und Heiss servieren.