

Gebratene Eiernudeln mit Huhn und Pilzen

Kategorien: Fleisch, Nudeln, Land, China

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Vermicelli; oder Eiernudeln (Fadennudeln fuer Suppen) Oder Glasnudeln
1	Essl.	Oel; (1)
30	Gramm	Getrocknete Pilze; Eingeweicht in 2 cm- Scheiben
300	Gramm	Huehnerbrust; in kleinen Stuecken
125	Gramm	Chinakohl; in 2 cm-Scheiben
2	klein.	Zwiebeln; gehackt
2		Knoblauchzehen; gehackt
3	Scheiben	Frischer Ingwer
3	Essl.	Austernsauce
2	Tassen	Wasser
4	Essl.	Oel; (2) Petersilie

GEWUERZMISCHUNG

2	Teel.	Helle Sojasauce
2	Teel.	Dunkle Sojasauce
2	Teel.	Zucker
1	Teel.	Glutamat; nach Wunsch
2	Teel.	Staerkemehl

Anleitung:

Die Haehnchenstuecke in der Gewuerzmischung marinieren und ca. 20 Min. Ziehen lassen. Die Nudeln in reichlich Wasser ca. 10 Min. kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Oel (1) untermengen, damit sie Nicht aneinander kleben. Die Haelfte des Oels (2) erhitzen, die Haelfte der Zwiebeln darin hellbraun anbraten. Die Nudeln und den Chinakohl dazugeben und unter Ruehren 5 Min. braten. Die Austernsauce Hineingeben und gut untermischen. Alles aus der Pfanne auf eine Servierplatte geben. Das restliche Oel (2) erhitzen, die verbliebenen Zwiebeln, den Knoblauch und Ingwer hineingeben und hellbraun braten. Das Fleisch und die Pilze dazugeben und etwa 5 Min. mitbraten. Nun Das Wasser hinzufuegen und alles zum Kochen bringen. Nach Geschmack Wuerzen. Die Haehnchen-Sauce ueber die Nudeln giessen, mit der Petersilie garnieren und heiss servieren.