

Glasnudeln mit Chinakohl

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, China

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

500	Gramm	Glasnudeln
1		Haehnchenbrust oder Halbes Haehnchen (kein Suppenhuhn!) Karotten 2-3 mittelgrosse Chinakohl nach Geschmack (halber Kopf) Flache Bohnen 200 g Chinesische Mu-errpilze (getrocknet)
2	mittl.	Zwiebeln
2-3	Zehen	Knoblauch Salz Pfeffer
1	Prise	Glutamat Sojasosse

Anleitung:

Haehnchenbrust in 1 1/2 Liter Wasser kochen (geht ziemlich rasch)
Vorher mit Salz und Pfeffer wuerzen (Bruehe darf ruhig sehr wuerzig
sein) Auf die Seite stellen. Gemuese stifteln (etwa
Streichholzgroesse). Getr. Pilze in lauwarmes Wasser einweichen 1/2
Stunde (Vorsicht! Ergibt 10-fache Menge). Zwiebel und Knoblauch fein
schneiden. Haehnchen aus der Bruehe nehmen und auseinanderrupfen.
Bruehe nicht Weggiessen! In Topf, Pfanne oder Wok zwei El.
Pflanzenoel geben. Knoblauch Im heissen Fett anbraten. Dann Zwiebeln
zugeben. Dann Karotten, Bohnen Und etwas spaeter den Chinakohl
zugeben. Gelegentlich umruehren. Haehnchen Dazugeben, wuerzen mit
Salz, Pfeffer, Sojasosse. Kurz anbraten und zugedeckt 1 Minute lang
koecheln lassen. Bruehe dazugeben und derweil die Glasnudeln in
lauwarmem Wasser Einweichen eingeweichte Pilze dazugeben aufkochen.

Wenn Glasnudeln nicht mehr hart sind (Aufpassen! Duerfen nicht zu
weich Sein) in ein Sieb abschuetten und mit der Kuechenschere auf
10cm Laenge Abschneiden. Als Anhaltspunkt sei gesagt, dass die
Glasnudeln eben so Weich sein sollen, dass sie sich mit der Schere
gerade schneiden lassen. Dann Glasnudeln in Bruehe geben und immer
umruehren bis Glasnudeln durch Sind und die Bruehe aufgesogen ist.
(Darum nicht vergessen: 1 1/2 Liter Bruehe ist absolutes Minimum).
Eventuell nachwuerzen. Da dies aber recht schwierig wird, sollte der
Wuerzprozess abgeschlossen sein, bevor die Glasnudeln in die Bruehe
wandern. Guten Appetit! Ach ja, das Rezept ist fuer sechs Personen
gedacht. Fuer weniger waere der Aufwand wohl dann doch etwas zu
gross. Rosalina, von der dieses Rezept stammt, kocht dieses Rezept
gewoehnlich fuer mindestens 12 bis noch viel mehr Personen. Dazu
werden natuerlich Dann alle schon zum "schnippeln" eingeladen. 1
Phantastisches Gericht!!!