

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Rindfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Asiatisch, Bambussprossen, Fleisch

300 g	Rindfleisch	1	geh. TL Reiswein
200 g	Shitakepilze	6	Essl. Sojasauce
60 g	Bambussprossen	5	Essl. Hühnerfond
2	Frühlingszwiebeln		Salz
2	Ingwerscheiben, dünn		Pfeffer
100 g	Blattspinat, blanchiert		Marinade
300 g	chinesische Nudeln	1	geh. TL Stärkemehl
6	Essl. Pflanzenöl	1	geh. TL Sojasauce

Rindfleisch in dünne Streifen schneiden, mit Sojasauce angerührter Stärke vermischen. Zwiebel, Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Bambussprossen in Scheiben schneiden. Ingwer kurz überkochen. Spinat grob hacken.

In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Gekochte Nudeln mit Öl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

In einem Wok oder einer großen Pfanne 3 EL Öl erhitzen. Rindfleisch und Ingwer rasch anbraten. Mit Reiswein und Sojasauce ablöschen, Fleisch herausnehmen.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Bambussprossen, Pilze, blanchierten Spinat dazugeben und innerhalb von zwei Minuten knackig braten.

Die gekochten Nudeln dazugeben und mit Hühnerfond, Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Je nach gewünschter Konsistenz des Saftes noch etwas Wasser dazugeben. Fleisch dazugeben, nochmals anwärmen und servieren.