

China
Mayi shang shu



Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Hackfleisch (Schwein oder Rind oder gemischt)
- 300 g Glasnudeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ½ TL Sichuan-Pfeffer
- 2 rote Chilischoten
- 2 EL gehackter Ingwer
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL Speisestärke
- 2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 1 TL Doubanjiang (Chili-Bohnen-Paste aus dem Asia-Laden)
- 1 TL Sesam
- 2 EL Erdnuss- oder Sesamöl
- 250 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Reiswein



So geht es:

Die Glasnudeln etwa 10 Minuten in heißem Wasser einweichen (nicht kochen), dann abgießen. Das Fleisch mit dem Reiswein, der Sojasauce und dem Erdnuss- oder Sesamöl verrühren. Etwas Öl im Wok stark erhitzen. Ingwer und Knoblauch darin anbraten, nun das Fleisch hineingeben und bei mittlerer Hitze einige Minuten dünsten. Sobald es etwas gebräunt ist, die

Doubanjiang-Soße zugeben. Die Brühe mit dem gemahlene Sichuan-Pfeffer, dem Salz und dem Zucker verrühren und zum Fleisch geben. Die Nudeln unterheben und die Mischung zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und alles leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit ganz verdunstet ist. Zum Servieren mit den gehackten Frühlingszwiebeln und Sesam bestreuen.



Guten Appetit! An die Stäbchen – fertig – los...

