Bami Goreng

Den Klassiker aus der indonesischen Küche kann man auch selbst zubereiten. Mit diesem Rezept steht das Bami Goreng schon bald auf dem Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

130 g	Eiernudeln
200 g	Hühnerbrüste
60 g	Cocktailshrimps (küchenfertig)
2 Stk.	Jungzwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Ingwer
2 EL	Erdnussöl
2 EL	Sojasauce
50 ml	Hühnersuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für das **Bami Goreng** zuerst einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen und die Eiernudeln nach Anleitung ca. 4 Minuten al dente kochen. Danach die Nudeln herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Unterdessen die Chilischote und die Jungzwiebeln waschen und abtropfen lassen. Die Shrimps ebenfalls abtropfen lassen.

3. Das Erdnussöl in einer Wokpfanne heiß werden lassen. Die abgetropften Eiernudeln dazugeben und knusprig anbraten. Danach wieder herausholen und warm stellen.

4. In der Zwischenzeit die Hühnerbrust in feine Streifen schneiden und mit Salz würzen.

5. Die Chilischote einschneiden, entkernen und in feine Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Jungzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

6. Anschließend die Hühnerbruststreifen im übrigen Fett in der Wokpfanne rasch anbraten, Shrimps, Jungzwiebelringe, Knoblauch, Ingwer und Chili beigeben und alles zusammen ca. 1 Minute anbraten. Die Sojasauce und Hühnersuppe zugeben. Am Ende mit einer Prise Zucker und wenig Salz würzen.

7. Nun die gebratenen Nudeln untermischen und in kleinen Schalen das Bami Goreng anrichten.

Tipp

Für das Bami Goreng nach Belieben Sojasprossen mit anbraten.