Gebratene Nudeln Pad Thai

Ein Rezept aus der thailändischen Küche: Für die leckeren gebratenen Nudeln Pad Thai lohnt es sich, die besonderen Zutaten aus dem Asia-Laden zu besorgen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,4 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Für die Pad Thai Sauce

1 Tasse	Tamarindensaft
1.5 Tassen	Palmzucker
1 Tasse	Wasser
0.5 Tassen	Fischsauce
1 TL	Salz

Für das Pad Thai

350 g	Reisnudeln (getrocknete)
5 EL	Öl
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Schalotten
50 g	Rettich (weißer)
80 g	Schweinefleisch
100 g	Tofu
60 ml	Wasser
100 ml	Pad Thai Sauce (von oben)
2 Stk.	Eier
400 g	Sojasprossen

Zum Garnieren

1 Handvoll	Erdnüsse (grob gemahlen)
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Limette
Nach Belieben	Chiliflocken (gerocknete)

Zubereitung

1. Zuerst wird die Sauce für die gebratenen Nudeln Pad Thai zubereitet: Tamarindensaft, Fischsauce, Wasser, Palmzucker und Salz in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, dabei ständig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann auf niedrige Temperatur stellen und abgedeckt eine Stunde leicht köcheln und sirupartig einreduzieren lassen.

2. Parallel dazu die Reisnudeln eine Stunde oder länger in kaltem Wasser einweichen, bis sie richtig weich geworden sind. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Knoblauch und Schalotten pellen und fein hacken. Rettich schälen, benötigte Menge in feine Streifen schneiden. Tofu und Schweinefleisch ebenfalls in schmale Streifen schneiden. Die Eier in eine Schüssel schlagen und leicht verquirlen. Die Frühlingszwiebeln für die Garnitur waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Die Limette in Spalten schneiden.

4. 3 Esslöffel Öl im Wok oder einer hohen Pfanne stark erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin scharf anbraten, ständig rühren. Fleisch, Tofu und Rettich zufügen, einige Minuten braten, dabei weiter rühren.

5. Dann kommen die abgetropften Reisnudeln und das Wasser hinein. Weiter rühren und reduzieren lassen. Wenn das Wasser komplett eingezogen ist, die fertige Sauce untermischen und kurz weitergaren.

6. Nun Nudeln und Gemüse auf eine Seite schieben, auf die andere Wokseite das restliche Öl geben, die Hitze nicht reduzieren. Die verquirlten Eier in den Wok geben, leicht anstocken lassen, dann gründlich unter das Pad Thai rühren. Zum Schluss zwei Drittel der Sojasprossen unterrühren.

7. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit gemahlenen Erdnüssen und Frühlingszwiebeln bestreuen. Die Teller mit Chiliflocken, übrigen Sojasprossen und Limettenspalten garnieren.

Tipp

Die gebratenen Nudeln Pad Thai schmecken auch mit Hühnchen statt Schweinefleisch. Wer kein Fleisch essen möchte, nimmt einfach mehr Tofu.