Gebratene Reisnudeln mit Huhn

Leckere gebratene Reisnudeln mit Huhn sind auch bei Kindern sehr beliebt. Dieses Rezept lädt zum gemeinsamen Kochen ein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

250 g	Reisnudeln
300 g	Hühner
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer
250 g	Shiitake Pilze
1 Stk.	Paprika
500 g	Sprossen
150 ml	Hühnerbrühe
1 Handvoll	Koriander
2.5 EL	Öl

Für die Marinade

2 TL	Maisstärke
3 EL	Sojasauce

Für die Woksauce

1 EL	Sojasauce
1 TL	Sojasauce (dunkle)
1 EL	Fischsauce
1 TL	Zucker

1 EL	Limettensaft
60 ml	Hühnerbrühe
1 TL	Chilisauce

Zubereitung

1. Thailändische gebratene Reisnudeln mit Huhn verfügen über gewisse Raffinessen. Hierzu das Huhn marinieren. Das Hühnchen abwaschen, von der Haut entfernen und trocken tupfen. In eine Schüssel geben und die Marinade darüber gießen. Diese stellt man aus Maisstärke und Soja Sauce her. Beides gut miteinander vermengen und das Huhn circa 1 Stunde darin ziehen lassen.

2. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Reisnudeln darin kochen, bis sie die gewünschte Bissfestigkeit haben. Diese nun kurz abschrecken und zur Seite stellen.

3. Nun die würzende Wok Sauce herstellen. In einer kleinen Schüssel dafür Soja Sauce, Fisch Sauce, Limettensaft, Zucker, Hühnerbrühe und Chili Sauce zusammenmischen und gut verrühren.

4. Den Wok auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Öl hineingeben und heiß werden lassen. Den Knoblauch und Ingwer schälen und in kleine Scheibchen schneiden. In den heißen Wok geben und eingelegtes Huhn und Pilze hinzufügen. Nach ungefähr 5 Minuten sollten die Pilze weich sein, immer wenn die Flüssigkeit in der Pfanne zu wenig wird, diese mit Hühnerbrühe aufgießen, damit nichts anbrennt.

5. Die Paprika halbieren, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Zusammen mit den Sprossen in den Wok geben und durch ständiges Wenden der Zutaten weich köcheln. Die Nudeln hinzugeben und weiterhin gut durchmischen. Nun die vorher angemischte Wok Sauce drüber geben, erhitzen und abschmecken. Ist es zu salzig, Limettensaft hinzugeben, ist es zu lasch noch ein wenig Fisch Sauce.

6. Als Garnitur kann man ein Salatblatt auf den Teller geben und die Nudeln davor anrichten.

Tipp

Zu den gebratenen Reisnudeln mit Huhn Soja Sauce zustellen. Sehr beliebt sind auch gebratenen Nudeln mit Ei, hierfür das Ei aufschlagen und mit in den Wok geben. Alles gut durchmischen und heiß servieren.