

Vietnamesische gebratene Reismudeln



Zubereitung:

Ingwer und Schalotten schälen.

Die Hähnchenbrust mit Ingwer, einer Schalotte und Salz in einen Topf geben. So viel Wasser hinzugeben, dass das Fleisch vollständig bedeckt ist.

Auf mittlerer Stufe erhitzen, bis das Wasser kocht. Verunreinigungen abschöpfen, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und das Hähnchen zugedeckt etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis es gar ist. Danach abkühlen lassen und in dünne Streifen schneiden.

In der Zwischenzeit Nudeln in lauwarmem Wasser einweichen lassen. Pilze in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen.

Edamame auftauen lassen, Karotten schälen und raspeln. Die zweite Schalotte in dünne Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Ein paar als Deko zur Seite legen.

Eingeweichte Pilze abtropfen lassen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schalotte glasig dünsten. Pilze hinzugeben und ca. 1 Minuten anbraten. Danach die Karottenscheiben und Edamame und ebenfalls kurz anbraten.

Zerkleinertes Hühnerfleisch mit 1 TL Brühe und Fischsauce hinzugeben und eine weitere Minute anbraten. Bei Bedarf etwas von der Hühnerbrühe hinzugeben, damit das Gericht nicht zu trocken wird.

Nudeln abgießen und mit den Frühlingszwiebeln und ggf. noch etwas mehr Hühnerbrühe hinzugeben. Ca. eine Minute lang sautieren.

Zum Schluss süßen Knofi, Sojasauce und Ahornsirup hinzufügen und unter ständigem Rühren weitere 1-2 Minuten kochen, bis die Nudeln weich und gar sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen und sofort servieren.

4 Portionen

300 g Hühnerbrust
1 Stück Ingwer (3 g)
2 Schalotten (je 50 g)
1 TL Salz

300 g TK Edamame oder Erbsen
3 Karotten (300 g)
150 g vietnamesische Glasnudeln
20 g Shiitake-Pilze, getr.
3 Frühlingszwiebeln
4 EL Pflanzenöl
1 TL Brühe
2 EL Fischsauce
1-2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI
3 EL dunkle Sojasoße
1 EL Ahornsirup, mild
1/4 TL schwarzer Pfeffer