Gebratene Nudeln mit Huhn in Schwarzbohnensauce
Dou shi ji ding chao mian

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Hühnerbrust
400 g Eiernudeln
10 EL Öl
4 Ei(er)
Für die Marinade
2 EL Sojasauce hell
2 EL Reiswein
2 EL Kartoffelmehl
1 Prise Pfeffer weiß
1 Prise Salz
Für die Sauce
3 Lauchzwiebeln
3 cm Ingwer
3 Zehen(n) Knoblauch
6 EL schwarze Bohnenpaste
200 g Erbsen
250 ml Hühnerbrühe
2 EL Sojasauce hell
1 EL Sojasauce dunkel
2 EL Reiswein
2 EL Reisessig braun
2 TL Zucker
1 Prise Salz

Vorbereitung
Das Hühnchenfleisch waschen, abtupfen und in dünne Streifen schneiden. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und die Hühnerbruststreifen darin 20 Minuten ziehen lassen.
Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen.

Zubereitung
Die Eiernudeln nach Anweisung des Herstellers kochen. Abgießen und mit 1 EL Öl mischen. 3 EL Öl im Wok stark erhitzen, die verquirlten Eier darin goldgelb braten. Herausnehmen und beiseite stellen.
3 EL Öl in den Wok geben und die Hühnerbruststreifen pfannenrühren, bis sie etwas Farbe

© 2024 coquina.de

nehmen. Herausnehmen und beiseite stellen. 2 EL Öl im Wok stark erhitzen. Die Lauchzwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Bohnenpaste kurz pfannenrühren. Die Hühnerbruststreifen sowie die restlichen Zutaten für die Sauce dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die gekochten Nudeln und die gebratenen Eier unterrühren. Heiß servieren.