Nudeln a la Prachuap Khirikhan
Ba Mee Prachuap Khirikhan

Ba Mee Prachuap Khirikhan ist ein thailändisches Nudelgericht mit Schweinefleisch und Hummer. Das Gericht verströmt ein verlockendes Aroma von Fischsauce und Sojasauce, das durch die würzigen Noten von Ketchup und Cayennepfeffer ergänzt wird. Die frischen Kräuter und das Hummerfleisch verleihen dem Gericht eine angenehme Frische und Meeresfrüchte-Note.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Eiernudeln (ba mee)
300 g Schweinefleisch
200 g Hummerfleisch
1 Zweig(e) Koriander
100 g Bambussprossen
½ Paprika rot
½ Paprika grün
1 Frühlingszwiebel(n)
6 EL Öl
1 Prise Salz
1 EL Fischsauce
1 EL Sojasauce
1 EL Ketchup
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Austernsauce

Vorbereitung

Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden, den Hummer fein schneiden. Die Korianderblätter hacken. Den Bambus, Paprika und die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Chili in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

Je nach Geschmack können Sie die Nudeln entweder gekocht in der Pfanne rösten oder aber nur gekocht servieren. In jedem Falle die fertigen Nudeln leicht mit Gemüseöl beträufeln, auf einer Platte anrichten und warm stellen. Nun in einer Pfanne Öl erhitzen. Das Schweine- und Hummerkrabbenfleisch auf allen Seiten gemeinsam gut anbraten, Koriander dazustreuen und eventuell etwas salzen. Nach und nach die Bambusschoten, Paprika und Frühlingszwiebeln dazumischen. Gut verrühren und eventuell Wasser dazugießen. In einem Topf 1 Tasse Wasser erhitzen, die Fischsauce, Sojasauce und Austernsauce hineinrühren, mit Ketchup abschmecken und bei mittlerer Hitze ständig umrühren. Die Sauce lässt sich auch mit Saucenbinder andicken. Das fertige Gemüse auf einer Platte anrichten, die Sauce in ein Schälchen gießen und das fertige Gericht mit den Nudeln gemeinsam servieren. Alles zuletzt noch mit etwas Chili bestreuen.

© 2026 coquina.de