Ameisen steigen auf den Baum
Ma yi shang shu

Lassen Sie sich durch den Namen des Gerichts nicht den Appetit verderben. Chinesischer Humor und Phantasie haben beim Anblick des gehackten Fleisches über den Glasnudeln zu dieser witzigen Bezeichnung geführt. Sie sollte zu keinen allzu realistischen Vergleichen führen. Das marinierte Schweinefleisch mit der pikanten Sauce verleiht dem Gericht Farbe und ausgeprägten Geschmack, während die Glasnudeln durch ihre interessante Struktur zur Harmonie des Gerichts beitragen.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Hackfleisch vom Rind
100 g Glasnudeln
2 EL Ketjap manis
2 EL Reiswein
1 ½ TL Sesamöl
1 EL Maismehl
2 Frühlingszwiebel(n)
2 EL Pflanzenöl
2 EL Schwarze Bohnensauce
1 Prise Zucker

Vorbereitung

Die Glasnudeln in kochendes Wasser geben und darin etwa ½ Stunde quellen lassen. In der Zwischenzeit das Rinderhackfleisch mit der Sojasauce, dem Reiswein, dem Sesamöl und dem Maismehl mischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, etwas Grün beiseite legen. Den Rest kleinschneiden. Die Glasnudeln abgießen, mit kaltem Wasser kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Nudeln mit einer Schere in etwa 7 cm lange Stücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm halten.

Zubereitung

Das Öl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln und das Fleisch unter Rühren scharf anbraten. Die Bohnen und den Zucker dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und nochmals kurz mit den Würzsaucen abschmecken. Die Fleischmasse in einem breiten Streifen auf den Glasnudeln anrichten. Das Zwiebelgrün drüberstreuen und das Ganze sofort servieren.

© 2026 coquina.de