

Sha-He-Nudeln mit Porree und Schweinefleisch

300 g Reis-Bandnudeln, eingeweicht	Salz, Pflanzenöl	125 g Schweinefleisch
100 g Silberkeime	2 kleine Stangen Porree	
Sauce:		
150 ml Hühnerbrühe	IIA EL helle Sojasauce	1 TL Reiswein
1/2 TL Salz	1/2 TL Zucker	weißer Pfeffer
1/2 TL Sesamöl	1 1/2 TL Maisstärke	

Die Nudeln im Öl unter Rühren braten, bis sie an den Rändern leicht groß sind. Auf eine Servierplatte heben, mit Salz bestreuen und beiseite stellen.

Den Wok auswischen, wieder etwas Schmalz hineingeben und das Schweinefleisch unter Rühren braten. Sobald es hell wird, herausnehmen, dann Silberkeime und Porree unter Rühren braten, bis die Porreestreifen zusammengefallen und weich sind. Die bereits vermischten Saucenzutaten hinzufügen, das Fleisch wieder dazugeben und alles unter Rühren köcheln lassen. Ist die Sauce eingedickt, das Ganze über die Nudeln geben und sofort servieren.

Tipp:

Silberkeimlinge sind Mungbohnenkeimlinge, von denen die gelben Samenschalen und langen Wurzeln entfernt wurden.

Chinesisch am 04. Januar 2019