

Chinesische Yi-Mein-Nudeln

Das perfekte Gericht, um das chinesische Neujahrsfest mitzufeiern! Hier spielen Yi-Mein-Nudeln (伊面 yī miàn) die Hauptrolle. Die chinesischen Nudeln symbolisieren ein langes Leben voller Glück & Wohlstand.

Rezept herunterladen

Zutaten

- Huhn
- 250 g Hähnchenbrust, in dünne Streifen geschnitten (veganes Hähnchen funktioniert natürlich auch)
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Reiswein (oder trockener Sherry)
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Maisstärke
- Sauce
 - 2 EL dunkle Sojasauce
 - 1 EL helle Sojasauce (alternativ einen weiteren EL dunkle Sojasauce)
 - 1 EL Oystersauce (gibt es auch vegan)
 - 1 TL Zucker
 - 1 TL Sesamöl
- Nudeln
 - 200 g Yi-Mein-Nudeln
 - 2 EL Pflanzenöl
 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 - 1 TL frischer Ingwer, gerieben

- 150 g Shiitake-Pilze, in Scheiben geschnitten
 - 1 Tasse Pak Choi, grob gehackt
 - Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, zum Garnieren
 - Schwarzer Sesam
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Hähnchenstreifen in einer Schüssel mit Sojasauce, Reiswein, Sesamöl und Maisstärke marinieren. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2

In einer kleinen Schüssel dunkle Sojasauce, helle Sojasauce, Oystersauce, Zucker und Sesamöl vermengen. Beiseitestellen.

Schritt 3

Die Nudeln nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Abtropfen lassen und beiseitestellen.

Schritt 4

Das Pflanzenöl (z.B. Sesamöl) in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz anbraten, bis es herrlich duftet.

Schritt 5

Die marinierten Hähnchenstreifen hinzufügen und goldbraun braten.

Schritt 6

Shiitake-Pilze und Pak Choi in den Wok geben. Rühren und braten, bis das Gemüse gerade weich ist.

Schritt 7

Die gekochten Nudeln in den Wok geben und mit der vorbereiteten Sauce vermengen. Alles gut vermengen und sicherstellen, dass die Sauce gleichmäßig verteilt ist.

Schritt 8

Die Yi-Mein-Nudeln auf Tellern anrichten und mit Frühlingszwiebelringen sowie schwarzem Sesam garnieren.

Wissensschmankerl

Rot ist die dominierende Farbe während des chinesischen Neujahrs. Es wird angenommen, dass sie böse Geister vertreibt und Glück bringt. Traditionell werden Häuser deshalb mit roten Laternen, Bändern und anderen Dekorationen geschmückt 

Kochen wie Kütti?

Mit diesen Produkten gelangen deine Menüs

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99