

HERKUNFT: BEIJING  
ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN,  
ZZGL. 10 MINUTEN MARINIERZEIT  
GARZEIT: 10 MINUTEN  
PERSONEN: 4  
📖 SEITE 597

## 炸酱面 NUDELN MIT SCHARFER BRAUNER SAUCE

- 200 G MAGERES SCHWEINEFLEISCH, IN DÜNNE STREIFEN GESCHNITTEN
- 2 TL HELLE SOJASAUCE
- ½ TL ZUCKER
- 1 EL SPEISESTÄRKE, ZZGL. 1 TL
- 3 EL PFLANZENÖL
- 3 KNOBLAUCHZEHEN, GEHACKT
- 1 EL FERMENTIERTES KOHLGEMÜSE AUS SICHUAN, ENDEN ABGESCHNITTEN, ABGESPÜLT UND GEHACKT
- 2 EL HOISIN-SAUCE
- 1 EL CHILISAUCE
- 1 EL KETCHUP
- ½ TL SALZ
- ½ TL DUNKLE SOJASAUCE
- 600 G GETROCKNETE WEIZENUDELN
- ½ SALATGURKE, IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN

- \* Fleisch, 1 Teelöffel helle Sojasauce, Zucker, 1 Teelöffel Stärke und 1 Esslöffel Wasser in einer Schüssel gründlich mischen und 10 Minuten marinieren. 1 Esslöffel Öl einrühren.
- \* Die restlichen 2 Esslöffel Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne auf mittlerer bis starker Hitze heiß werden lassen, den Knoblauch hineingeben und 1 Minute unter Rühren braten, bis er duftet. Fleisch, Kohlgemüse, Hoisin- und Chilisauce, Ketchup und den restlichen Teelöffel helle Sojasauce zufügen. Weitere 2-3 Minuten unter Rühren braten, bis das Fleisch gar ist. Salz und 120 ml Wasser zufügen, zum Kochen bringen und die dunkle Sojasauce unterrühren.
- \* In einer kleinen Schüssel den restlichen Esslöffel Stärke mit 2 Esslöffeln Wasser anrühren und die Mischung in den Wok rühren. Unter Rühren 30 Sekunden aufkochen lassen, bis die Sauce eindickt.
- \* Inzwischen einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln hineingeben. Nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abtropfen lassen und in eine große Schüssel oder in vier Portionsschüsseln füllen. Die braune Sauce darübergießen, mit den Gurkenstreifen garnieren und servieren.

HERKUNFT: HAKKA  
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN  
GARZEIT: 15 MINUTEN  
PERSONEN: 2

## 葱油拌面 NUDELN MIT SCHALOTTENÖL

- 1 ½ EL PFLANZENÖL
- 30 G RÜCKENSPECK VOM SCHWEIN, IN ERBSENGROSSE STÜCKE GESCHNITTEN, ZUM GARNIEREN
- 4 SCHALOTTEN, GEVIERTELT UND LEICHT ZERDRÜCKT
- 4 KNOBLAUCHZEHEN, GEHACKT
- 300 G FRISCHE EIERNUDELN
- 1 EL HELLE SOJASAUCE
- 1 EL FISCHSAUCE

- \* 1 Teelöffel Öl in einem Topf auf mittlerer bis starker Hitze erhitzen, den Rückenspeck hineingeben und in 4-5 Minuten kross braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- \* Schalotten und Knoblauch in den Topf geben und auf mittlerer Hitze in 2 Minuten leicht anbräunen. Das Öl in eine Schüssel gießen. Knoblauch und Schalotten entfernen.
- \* Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, die frischen Nudeln hineingeben und 30 Sekunden kochen. Abtropfen lassen und mit dem restlichen Esslöffel Öl mischen. Abtropfen lassen und auf Portionsschüsseln verteilen.
- \* Mit Sojasauce, Fischsauce und Knoblauch-Schalotten-Öl beträufeln. Gut mischen und mit dem krossen Speck garnieren. Sofort servieren.



NUDELN MIT SCHARFER BRAUNER SAUCE