

... > Menüart > Hauptspeise > Pilze

Gebratene Nudeln Asia-Art



so müssen sie meiner Meinung nach sein

★★★★☆ 4.11 (34 Bewertungen)

💬 25 Kommentare

🕒 20 Min. 📶 normal 📅 29.11.2009

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

3



Portionen

375 g Reismudeln

100 g Möhre(n), gestiftelt

100 g Mungobohnenkeimlinge

1 große Zwiebel(n) oder einige Frühlingszwiebeln

100 g Champignons oder Austernpilze, oder 10 g getrocknete Morcheln

2 Zehe/n Knoblauch

4 EL Sonnenblumenöl

½ EL Sesamöl

1 EL Fischsauce

3 EL Sojasauce

7 EL Austernsauce

1 TL Rohrohrzucker

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Koch-/Backzeit ca. 5 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 25 Minuten

Die Reismnudeln 60 min. in Wasser einlegen. Sobald sie weich sind, im Wasser in die gewünschte Größe schneiden, ich schneide einfach immer ein paar Mal kreuz und quer durch, anschließend in ein Sieb abgießen.

Die Morcheln gegebenenfalls eine 3/4 Std. in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in schmale Streifen schneiden. Die Möhren mit dem Juliennehobel stifteln. Die Zwiebel in kleine Stückchen schneiden. Die Knoblauchzehen pellen. Frische Pilze klein schneiden.

Sonnenblumenöl im Wok erhitzen und die Karotten zugeben. Nach einer halben Minute die Zwiebeln zufügen, eine Minute braten. Knoblauch in den Wok durchpressen, Pilze und Sprossen zugeben und alles ca. 2 Min. braten. Jetzt die Nudeln dazu geben. Mit Fischsauce, Sojasauce, Austernsauce, Sesamöl und Zucker abschmecken, gut durchmischen und noch in ca. 1 Minute schön heiß werden lassen.

Sofort heiß servieren. Austernsauce und Sojasauce zum Nachwürzen bereitstellen.

Varianten:

250 g Fleisch (Hühnchen, Schwein, Rind) oder 250 g TK-Shrimps mit den Möhren zufügen. Gut schmecken auch 1 - 2 Chilischoten als Würze. Eier, Thaibasilikum, Chinakohl oder andere Lieblingsgemüse wie z.B. Brokkoli etc. verwenden.

Rezept von





ravens_right_wing

Weitere Rezepte von ravens_right_wing

[Mehr >](#)



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

04.02.2019 23:06

ChannyxD

Kann man die Austernsauce problemlos weglassen oder ersetzen?

Antworten

05.02.2019 08:23

Chefkoch_EllenT

Hallo,

ersatzlos weglassen würde ich sie nicht, sondern durch Sojasauce und Fischsauce ersetzen. Dann aber nicht gleich 7 EL dazugeben, sondern abschmecken.

Lieben Gruß

Ellen Chefkoch.de Team Rezeptbearbeitung

Antworten

20.05.2018 20:09

Juls82

Ein super Rezept, vielen Dank dafür. Der Ausdruck Morcheln ist leider irreführend und nicht korrekt, wobei selbst die Chinesen diesen noch desöfteren gebrauchen. Geläufig ist der Name Mu-Err Pilz und man findet ihn sowohl im Asialaden, als auch in einheimischen Wäldern. Als Bezugsquelle bevorzuge ich letzteres, da weiß ich wenigstens, dass nur der Pilz im Glas ist. Sein deutscher Name ist "Judasoher" und es ist der Pilz des Jahres 2017

Antworten

11.01.2018 13:45

Jackylein94

Super leckeres rezept. Habe noch Ingwer, Samba Oelek, Muu Eerr Pilze und Shiitake pilze dazu gegeben.

Antworten

08.12.2017 00:51

Abacusteam

nicht schlecht....aber mir ein wenig der 'asiatische' Geschmack gefehlt. Ich denke es war der Ingwer, der sonst in der Asia Küche sehr präsent ist.

Antworten

06.01.2014 20:26

sanojtabea

Sehr lecker, meine Familie fand es besser als beim Asia Restaurant!!
Habe Mie Nudeln verwendet und 4Minuten gekocht und dann gebraten.
Zusätzlich zu den angegebenen Zutaten habe ich noch Chinakohl und Paprika in Streifen mit gebraten.

LEcker!!!!

Antworten

18.11.2012 19:35

feinschmecker62

Hallo,

vielen Dank für dieses einfach leckere Rezept. Wird es sicherlich öfters geben!

LG Inge

Antworten

02.02.2011 09:49

AndreaM

Schmeckt sehr lecker, ich mag diese Art von Gerichten :-)
Allerdings habe ich in Ermangelung von genügend Vorbereitungszeit Instant-Wok-Nudeln verwendet. Die werden nur kurz mit heißem Wasser überbrüht.
Dann geht das Ganze recht fix :-)

Antworten

ravens_right_wing

Dankeschön, wenn auch verspätet ;) Manchmal bekomme ich einfach keine Nachricht, dass ein neuer Kommentar ansteht Oo

Antworten

09.01.2010 13:30

ravens_right_wing

Ja ich habe das Rezept selbst bewertet, da es nicht komplett aus meinem eigenen Kopf stammt, sondern mithilfe einer thailändischen Freundin und einem Kochbuch entstanden ist, also keine Panik ;)

(Ich habe eigentlich auch "Thai-Art" geschrieben, und nicht Asia-Art, aber die Red. wollte das wohl anders :)

Die Nudeln würde ich übrigens erst ganz kurz bevor sie in die Pfanne kommen aus dem Wasser nehmen, da sie ziemlich schnell wieder austrocknen.

Auch die Bratzeiten sind relative Angaben, da nicht jeder auf "knackiges" Gemüse steht bzw. jeder Herd und jede Pfanne auch anders sind.

Ich liebe diese Art Essen, da es wirklich schnell geht und auch noch was her macht.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[dinkelwaffeln rezepte](#), [fischbrötchen rezepte](#), [kartoffeltorte rezepte](#), [kebab rezepte](#),
[kürbis rezepte](#), [mangldosse rezepte](#), [mohnkuhen rezepte](#), [quarkbrot rezepte](#),
[schokocreame rezepte](#), [steaksauce rezepte](#)