

Drunken Noodles mit Garnelen Rezept | Schnelles Asia Rezept

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

So einfach machst du Drunken Noodles!

Ich erkläre dir Schritt für Schritt, wie wir gemeinsam dieses Gericht zubereiten können. Angefangen bei der Vorbereitung der Zutaten bis hin zur abschließenden Präsentation – du wirst entdecken, wie mühelos und gleichzeitig aufregend es sein kann, dieses festliche Gericht selbst zu kochen. Ob als grandioser Abschluss eines festlichen Abends oder als Höhepunkt eines entspannten Dinners zu Hause, unsere Drunken Noodles verwandeln jede Mahlzeit in ein besonderes Erlebnis.

Diesmal jedoch mit einem Twist: Wir nutzen einzigartige Reismudeln und frische Garnelen, um ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu kreieren.

Vergiss nicht, den Kanal zu abonnieren, um keine neuen Videos zu verpassen. Wenn dir das Video gefällt, freue ich mich über ein Like und teile gerne deine Erfahrungen in den Kommentaren. Dein Feedback ist stets willkommen!

Genieße das nachkochen und vor allem: Guten Appetit!

Rezept:

Rice Flakes Nudeln

1 Pak Choi

Garnelen deiner Wahl

1 Stück Chinakohl

1/2 Gemüsezwiebel

Frühlingslauch

1 Schüssel Mungobohnenkeimlinge

1 Chinesischer Knoblauch (Alternativ 2-3 Zehen Knoblauch)

Frischer Koriander

1 Stück Ingwer

Sesamöl

[Perfect Bite Hotsauce](#) (Oder alternative Hot Sauce)

Weißer Sesam

Rezept Soße:

1 EL Weinbrand

1 EL Sojasauce

1 EL Seltene Sojasauce

1 EL Fischsoße

2EL Austernsoße