# 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 erklÃ¤re dir Schritt fÃ¼r Schritt, wie wir gemeinsam dieses Gericht zubereiten kÃ¶nnen. Angefangen bei der Vorbereitung der Zutaten bis hin zur abschlieÃ?enden PrÃ¤sentation â?? du wirst entdecken, wie mÃ¼helos und gleichzeitig aufregend es sein kann, dieses festliche Gericht selbst zu kochen. Ob als grandioser Abschluss eines festlichen Abends oder als HÃ¶hepunkt eines entspannten Dinners zu Hause, unsere Drunken Noodles verwandeln jede Mahlzeit in ein besonderes Erlebnis.

Diesmal jedoch mit einem Twist: Wir nutzen einzigartige Reisnudeln 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 gefÃ¤llt, freue ich mich Ã¼ber ein Like und teile gerne deine Erfahrungen in den Kommentaren. Dein Feedback ist stets willkommen!

GenieÃ?e das nachkochen und vor allem: Guten Appetit!

**Rezept:**
Rice Flakes Nudeln
1 Pak Choi
Garnelen deiner Wahl
1 StÃ¼ck Chinakohl
1/2 GemÃ¼sezwiebel
FrÃ¼hlingslauch
1 SchÃ¼ssel Mungobohnenkeimlinge
1 Chinesischer Knoblauch (Alternativ 2-3 Zehen Knoblauch)
Frischer Koriander
1 StÃ¼ck Ingwer
SesamÃ¶l
Perfect Bite Hotsauce (Oder alternative Hot Sauce)
WeiÃ?er Sesam

**Rezept SoÃ?e:**
1EL Weinbrand
1EL SojasoÃ?e
1EL SÃ¼Ã?e SojasoÃ?e
1EL FischsoÃ?e

2EL AusternsoÃ?e