

Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch Wie vom Asiaten nur in gut

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](#)

Mein beliebtestes Video auf YouTube!

Jeder mag diese gebratenen Nudeln vom Asia-Mann an der Ecke, als schneller Snack am Bahnhof auf die Hand, in der Innenstadt am Imbiss aber auch im Chinarestaurant ist dieser Klassiker sehr beliebt. Auf der ganzen Welt und insbesondere in Asien werden gebratene Nudeln gegessen. Ich möchte sogar behaupten es ist an vielen Orten ein Lieblingsgericht. Leider hat meine Erfahrung gezeigt, dass dieses einfache und leckere Gericht nicht die Liebe und Sorgfalt bei der Zubereitung bekommt die es verdient hat. Das haben wir zum Anlass genommen die gebratenen Nudeln mal unter die Lupe zu nehmen und dem Zuschauer ein Rezept an die Hand zu geben, welches einfach zuhause nachgekocht werden kann. Ich behaupte es ist oft besser als im Take-away. Ich möchte natürlich keinem zu nahe treten und schon gar nicht deinen Lieblings Asiaten beleidigen, jedoch wollte ich schon einen aggressiven Titel wählen um auf mich aufmerksam zu machen. Die Aufrufzahlen sprechen hier für sich ö???

Ich weiß? nicht genau was die Menschen gegen MSG einzuwenden haben. Der Ruf ist bei weitem schlechter als den nutzen den man daraus ziehen kann. In vielen Ländernchen ist es fester Bestandteil. In Maßnahmen eingesetzt sicherlich völlig Problemlos.

Bernd Zehner | Content Creator

Wenn wir über die Asiatische Küche und insbesondere über die Chinesische reden, findet MSG (E621 - Mononatriumglutamat) häufig Verwendung. Der bedachte Einsatz sorgt sofort für einen besseren Umami Geschmack. Der von uns allen so geschätzte Umami Geschmack entsteht oft auch durch natürliches Glutamat, dieses ist in rauen Mengen in vielen Lebensmitteln enthalten, Parmesan, Sojasauce oder etwa getrocknete Tomaten sind nur einige davon. Die YouTuberin Mai Thi Nguyen-Kim hat auf Ihrem Kanal [maiLab](#) ein tolles Video dazu veröffentlicht welches ich euch nicht vorenthalten will.

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](#)

Rezept gebratene Asia Nudeln:

Zutaten:

Chinesische Eiernudeln
Karotten
rote Zwiebeln
Knoblauch
Ingwer
Chili
2 Eier
Frühlingslauch
Koriander
Hähnchenbrust
Bambusstreifen

Gewürze:

Brauner Zucker
Pfeffer
Salz Hot
Maggi
2EL Sojasauce
2EL Seltene Sojasauce
1EL Sesamöl

Soße:

Ananassaft & Stange
1EL Sojasauce
Salz
1EL Tomatenmark
Weißer Essig
1EL Brauner Zucker
Speisestärke

Ich wünsche viel Spaß beim Nachkochen, würde mich über einen netten Kommentar (hier oder bei YouTube) freuen und natürlich wäre es das Größte wenn ihr mir ein kostenloses Abo dalassen könntet. Für Dich ein Klick, für uns bedeutet es die Welt. Sollte es Fragen oder Anregungen geben, freue ich mich über Dein direktes Feedback in den Kommentaren.

Unterstützung:

Solltest Du Freude daran haben mich dauerhaft zu unterstützen und meine Arbeit durch einen kleinen Betrag anzuerkennen, bieten sich aktuell zwei Möglichkeiten:

Unsere [Kanalmitgliedschaft bei YouTube](#) mit vielen Vorteilen für Dich

Werde [Patron bei Patreon](#) und trete der Community bei.