Gebratene Nudeln mit HÃ¤hnchenfleisch Wie vom Asiaten nur in gut

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 mÃ¶chte 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 mÃ¶chte natÃ¼rlich keinem zu nahe treten und schon gar nicht deinen Lieblings Asiaten beleidigen, jedoch wollte ich schon einen aggressiven Titel wÃ¤hlen um auf mich aufmerksam zu machen. Die Aufrufzahlen sprechen hier fÃ¼r sich ð???

> Ich weiÃ? 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 LÃ¤nderkÃ¼chen ist es fester Bestandteil. In MaÃ?en eingesetzt sicherlich vÃ¶llig Problemlos.
>
> *Bernd Zehner | Content Creator*

Wenn wir Ã¼ber die Asiatische KÃ¼che und insbesondere Ã¼ber die Chinesische reden, findet MSG (E621 â?? Mononatriumglutamat) hÃ¤ufig Verwendung. Der bedachte Einsatz sorgt sofort fÃ¼r einen besseren Umami Geschmack. Der von uns allen so geschÃ¤tzte Umami Geschmack entsteht oft auch durch natÃ¼rliches 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 verÃ¶ffentlich welches ich euch nicht vorenthalten will.

Rezept gebratene Asia Nudeln:

Zutaten:

Chinesische Eiernudeln
Karotten
rote Zwiebeln
Knoblauch
Ingwer
Chili

2 Eier
FrÃ¼hlingslauch
Koriander
HÃ¤hnchenbrust
Bambusstreifen

GewÃ¼rze:

Brauner Zucker
Pfeffer
Salz Hot
Maggi
2EL SojasoÃ?e
2EL SÃ¼Ã?e SojasoÃ?e
1EL SesamÃ¶l

SoÃ?e:

Ananassaft & StÃ¼cke
1EL SojasoÃ?e
Salz
1EL Tomatenmark
WeiÃ?er Essig
1EL Brauner Zucker
SpeisestÃ¤rke

Ich wÃ¼nsche viel SpaÃ? beim Nachkochen, wÃ¼rde mich Ã¼ber einen netten Kommentar (hier oder bei YouTube) freuen und natÃ¼rlich wÃ¤re es das grÃ¶Ã?te wenn ihr mir ein Kostenloses Abo dalassen kÃ¶nntet. FÃ¼r Dich ein Klick, fÃ¼r uns bedeutet es die Welt. Sollte es Fragen oder Anregungen geben, freue ich mich Ã¼ber Dein direktes Feedback in den Kommentaren.

UnterstÃ¼tzung:

Solltest Du Freude daran haben mich dauerhaft zu UnterstÃ¼tzen und meine Arbeit durch einen kleinen Betrag anzuerkennen, bieten sich aktuell zwei MÃ¶glichkeiten:

Unsere **Kanalmitgliedschaft bei YouTube** mit vielen Vorteilen fÃ¼r Dich

Werde **Patron bei Patreon** und trete der Community bei.