Sichuan Zajiang Nudeln | Rezept by Bernd Zehner

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

Szechuan Nudeln ganz schnell selber gemacht ð?¤©

Heute zeige ich euch eines meiner liebsten chinesischen Nudelgerichte, ganz so gut wie Lius Nudelhaus kriege ich sie nicht hin aber trotzdem sehr authentisch und lecker.

Rezept:
500g Schweinehackfleisch
Chinesische Weizennudeln oder welche nach Wahl (Hier von Wheatsun Chongqing Xiaomian)
3 Zehen Knoblauch
1 StÃ¼ck Ingwer nach belieben
1 Frische Chili
Pak Choi
FrÃ¼hlingslauch
Paar ErdnÃ¼sse als Topping
WeiÃ?er Sesam
Schwarzer Sesam

Gurken Topping:
1-2 Minigurken In Feine Scheibchen schneiden
Etwas Salz drauf
Etwas MSG Drauf (https://www.perfectbite.de/products/msg)
Etwas Knoblauchpulver
Etwas Reisessig

Scharfe SoÃ?e:
80g Chrispy Chilli Ã?l
40ml Helle SojasoÃ?e
20ml Dunkler Chinesischer Essig
10ml GerÃ¶stetes SesamÃ¶l
1TL Szechuan Tingle oder Szechuan Pfeffer (https://www.perfectbite.de/products/szechuan-pepper-mix-80g)
1TL Zucker
SpÃ¤ter 80-100ml heiÃ?es Nudelwasser dazu

Wok SoÃ?e:

1EL Fermentierte Sojabohnenpaste
1EL SÃ¼Ã?e Bohnenpaste
1EL Helle SojasoÃ?e
1/2EL SÃ¼Ã?e SojasoÃ?e
Etwas MSG
1TL Zucker
180ml Wasser

Am Ende Nudeln anrichten, und die Toppings neben dem Hackfleisch nach belieben verteilen.

Werbung
ð??ª Die krasseste Aktion des Jahres ist zurÃ¼ck!
Aktuell bekommt ihr 2 Messer zum Preis von 1 und kÃ¶nnt mit meinem Rabattcode â??BERND10â?• zusÃ¤tzlich noch sparen. Schaut euch das Angebot unbedingt an. Besser wird es kaum! https://heiso-1870.de/papa-kocht