

Yi Shang Shu - Ameisen klettern auf Bäume

130 g	Hackfleisch
1/2 Tl.	Sojasauce / Öl / Reiswein
130 g	Glasnudeln
1 El.	Ingwer
2 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Tl.	Chilliflocken
1 El.	Sojasauce
1 El.	Reiswein
1 Tl.	Salz
250 ml	Hühnerbrühe
1 Tl.	Zucker
1 Tl.	Sesamöl

Reicht für 2 normal hungrige Nasen.

Hack mit den halben Löffeln Saucen verrühren. Frühlingszwiebeln kleinhacken, Knoblauch und Ingwer fein würfeln.

Hühnerbrühe und ganze TLs und ELs zusammenmischen.

Glasnudeln in heissem Wasser einweichen.

Wok erhitzen, Hackfleisch braun anbraten. Anschliessend in der Pfannenmitte Platz schaffen, die Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chilli hinzufügen und kurz andünsten. Fleisch dazu rühren, und die Hühnerbrühenmischung hinzugeben, Nudeln dazu und aufkochen, ca. 8 min

köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Dazu weissen Reis, kann mit frischen Frühlingszwiebeln bestreut werden.

Revision #1

Created 28 September 2026 13:30:27 by Axel

Updated 28 September 2026 13:43:46 by Axel