Artikel vom 24.01.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 01:17 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/udon-nudeln-mit-rindfleisch-und-erbsen

Udon-Nudeln mit Rindfleisch und Erbsen



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 4 Portionen):

10 g getrocknete Shiitakepilze,

500 g heißes Wasser zum Einweichen,

100 g Zwiebeln,

20 g Sesamöl,

50 g Sojasauce,

200 g Rinderfond,

100 g Sweet-Chili-Sauce,

200 g Erbsen (TK),

200 g Rinderhüfte,

300 g getrocknete Udon-Nudeln.

Zubereitung:

Shiitakepilze in eine Schüssel geben, mit dem heißem Wasser bedecken, mindestens 20 Minuten einweichen lassen und zum Abtropfen in ein Sieb geben, dabei die Einweichflüssigkeit auffangen. Zwiebeln pellen und achteln, mit den eingeweichten Shiitakepilze und Öl in eine Pfanne geben und etwa 4 Minuten leicht andünsten. Einweichflüssigkeit, Sojasauce und Rinderfond zugeben und einmal gut aufkochen lassen. Das Rindfleisch in 1 cm feine Streifen schneiden, die Erbsen auftauen lassen. Sweet-Chili-Sauce, Erbsen und Rindfleisch in die Pfanne geben und 6 Minuten garen. Udon-Nudeln zugeben, weitere 4 Minuten garen, abschmecken und heiß servieren.

Simone Gaube