

Mie Goreng Udang – Indonesische gebratene Nudeln mit Chili-Garnelen und schwarzem Sesam

Von der indonesischen Garküche auf unsere Teller: Dieses Nationalgericht mit spritziger Limette, knackigen Sojasprossen und aromatischer Marinade weckt Sehnsucht nach der Ferne.



🕒 **20 min** Zubereitungszeit
👤 **2, 4 und 6 Personen**



Kochhaus

Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-21 Uhr
www.Kochhaus.de

Berlin

Kochhaus Kreuzberg
Bergmannstraße 94

Kochhaus Prenzlauer Berg
Schönhauser Allee 46

Kochhaus Schöneberg
Akazienstraße 1

Frankfurt am Main

Kochhaus Bockenheim
Leipziger Straße 43

Hamburg

Kochhaus Eimsbüttel
Heußweg 41

Kochhaus Eppendorf
Eppendorfer Landstraße 86

Kochhaus Ottensen
Bahrenfelder Straße 120

Köln

Kochhaus Sülz
Sülzburgstraße 66

München

Kochhaus Gärtnerplatz*
Gärtnerplatz 5

Kochhaus Haidhausen*
Weißburger Straße 26

Kochhaus Schwabing*
Hohenzollernstraße 74

Münster

Kochhaus Münster*
Windthorststraße 68

Regensburg

Kochhaus Regensburg*
Schwarze-Bären-Straße 2

Abweichende Öffnungszeiten:
*Mo-Sa 10-20 Uhr

Mit der Kochhaus-
iPhone-App scannen
und Rezepte bequem
digital sammeln!



Infos: www.Kochhaus.de/App



Wissenswert



„Goreng“ – das heißt über-
setzt so viel wie gebraten.
In unserem Gericht tanzen die
Geschmäcker in der Pfanne.

Die traditionelle indonesische Straßenrüche ist weltbekannt und ihre Gerichte inzwischen auch außerhalb der Landesgrenzen heißgeliebt. Die geschmacksintensiven Bratgerichte wecken in uns Erinnerungen an Urlaub und Sommer – mit unserem Rezept müssen Sie dafür allerdings nicht mehr bis nach Indonesien reisen. Durch das Rösten von Knoblauch und Chili entfalten die Garnelen ihren vollen Geschmack und harmonieren hervorragend mit den würzig gebratenen Nudeln. Abgerundet wird die Kreation mit einer aromatischen Marinade aus Sojasoße und Sesamöl.

Unsere Weinempfehlung



Inzolia-Chardonnay Sicilia
Roccaperciata, Italien

trocken, fruchtig, würzig

Den exotischen Mie-Nudeln stellen wir einen nicht zu schweren und sehr ausbalancierten Wein an die Seite: Den Inzolia-Chardonnay von der sonnenreichen Insel Süditaliens. Bei diesem Exemplar haben wir es mit einem Cuvée aus Chardonnay und Inzolia zu tun, das mit leichter Würze glänzt. Die Rebsorte Inzolia ist auch unter dem Namen Ansonica bekannt und besticht durch ihr nussiges Aroma. Im Zusammenspiel mit dem Chardonnay sorgt Inzolia für eine intensivere Note und eine blassgelbe Farbe.

Neuigkeiten



Unsere Kochkurse im Herbst und Winter: Sammeln Sie wertvolle Tipps und Tricks für Ihre Kochmomente

Lassen Sie sich in der zweiten Jahreshälfte von unseren Kochkursen in Berlin, Hamburg, Frankfurt, München, Köln, Münster und Regensburg überraschen. Unser Kursangebot reicht vom kulinarischen Herbstspaziergang bis zum veganen Festtagschmaus. Auf www.Kochhaus.de finden Sie die vollständige Kochkursübersicht.

Und wer kein Kochhaus in seiner Nähe hat, kann sich auch unkompliziert von unserem Sorglos-Abo überzeugen lassen. Ganz bequem liefern wir Ihnen wechselnde Kochhaus-Rezepte nach Hause. Probieren Sie es gerne einmal aus! Nähere Informationen unter www.Kochhaus.de/Sorglos-Abo.

Mie Goreng Udang – Indonesische gebratene Nudeln mit Chili-Garnelen und schwarzem Sesam



1 Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Karotte schälen, längs sowie quer halbieren und in feine Stifte schneiden. Peperoni halbieren, vom Strunk sowie Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und Limette halbieren. Eine Hälfte auspressen, verbliebene Hälfte in zwei Spalten schneiden.



2 Frühlingszwiebel von Wurzel sowie oberstem Grün befreien. Das Frühlingszwiebelweiß in feine Ringe schneiden, Frühlingszwiebelgrün sehr schräg in ca. 5 mm dünne Streifen schneiden. Nudeln zusammen mit 1 bzw. 2 TL* Salz in das rochende Wasser geben, anschließend vom Herd nehmen und 4 Minuten bedeckt ziehen lassen.



3 Währenddessen Korianderblätter von den Stielen zupfen. In einer Schale Sojasoße, Sesamöl, 1 bzw. 2 EL* Limettensaft, 1 bzw. 2 TL* Limettenschale, 1 ½ bzw. 3 TL* Salz, 1 bzw. 2 TL* Zucker sowie 3 bzw. 6 EL* Wasser zu einer Marinade vermengen. Garnelen abspülen und trocken tupfen.



4 Nudeln am Ende der Garzeit abgießen, gründlich kalt abspülen und im Topf mit 1 bzw. 2 EL* Öl vermengen. Getrocknete Chili fein zerbröseln. Knoblauch pellen und fein hacken.



5 In einer großen Pfanne 3 bzw. 6 EL* Öl stark erhitzen und Nudeln, Karotte, Peperoni und die Hälfte der getrockneten Chili 5 Minuten bei hoher Temperatur goldgelb anbraten. Mit ½ bzw. 1 TL* Salz würzen.



6 Währenddessen in einer weiteren Pfanne 1 bzw. 2 EL* Öl stark erhitzen und Garnelen 2 Minuten bei hoher Temperatur anbraten. Mit verbliebener Chili und ½ bzw. 1 TL* Salz würzen. Anschließend die Hälfte des Knoblauchs dazugeben und ½ Minute mitbraten.



7 Frühlingszwiebelweiß sowie verbliebenen Knoblauch zu den Nudeln geben und 1 Minute weiterbraten.



8 Die Pfanne mit den Nudeln vom Herd nehmen. Marinade, Sojasprossen, Sesam sowie Garnelen hinzugeben und gut vermengen.



9 Mie Goreng Udang in einen tiefen Teller geben und mit Frühlingszwiebelgrün, Koriander sowie Limettenspalten garnieren.

Zutaten für 2 Personen: 200 g Garnelen, 200 g Mie Goreng Nudeln, 100 g Sojasprossen, 1 Karotte, 1 Limette, 1 Peperoni, 1 Frühlingszwiebel, 1 Bund Koriander, 1 Knoblauchzehe, 20 ml geröstetes Sesamöl, 3 EL Sojasoße, 5 g schwarzer Sesam, 1 getrocknete Chili, 5 EL Pflanzenöl, Salz, Zucker

* Mengenangaben beziehen sich auf 2 bzw. 4 Personen.