

Bami Goreng - Indonesien

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Land, Indonesien

Zutaten für: 2 Portionen

100	Gramm	Asiatische Eiernudeln
3	Stangen	Zwiebellauch
1		Knoblauchzehe
200	Gramm	Frischen Ingwer Geschaelte
50	Gramm	Zuckerschoten
50	Gramm	Staudensellerie
1		Huehnerbrust
4		Geschaelte Tiefseegarnelen
1		Rote Chilischote
1	Bund	Frischen Koriander
2		Eier
		Salz, Pfeffer
		Sojasauce
		Oystersauce
		Sojaoel

Anleitung:

Die Eiernudeln bissfest kochen. Den Koriander zupfen und mit den Eiern und je einem Schuss Oystersauce und Sojasauce in einer Schuessel verquirlen.

Die Huehnerbrust und die Garnelen kleinschneiden. Reichlich Sojaoel im Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Huehnerfleisch und Garnelen kurz anbraten und aus dem Wok nehmen.

Danach Zwiebellauch, Knoblauch, Chili und Ingwer kleinschneiden und anschwitzen. Zuckerschoten und Staudensellerie dazugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Huehnerbrust und Garnelen wieder dazugeben und unter Ruehren 3-4 Minuten garen. Dann die Nudeln dazugeben.

Die verquirlten Eier unterruehren. Sobald die Eier stocken, ist das Bami Goreng fertig.