

Drunken Noodles

Recipe language: **German (de)**Food category: **Poultry**Cuisine: **South-East Asian**Portions:**5**

Program steps

Preheating: 250 °C

1	Anbraten	Combination	25 %	Termination by time	00:03	hh:mm	220 °C	+ 80 %	✕
2	Wenden	Combination	25 %	Termination by time	00:03	hh:mm	220 °C	+ 80 %	✕
3	Fleisch, Garnele und Tintenfisch hinzugeben	Combination	25 %	Termination by time	00:05	hh:mm	220 °C	+ 80 %	✕
4	Wenden	Combination	25 %	Termination by time	00:03	hh:mm	220 °C	+ 80 %	✕
5	Breite gekochte Reisnudeln hinzugeben	Combination	25 %	Termination by time	00:02	hh:mm	220 °C	+ 80 %	✕

Ingredients

breite gekochte Reisnudeln	600	g
Erdnussöl oder Sesamöl	60	ml
gehackter Knoblauch	15	g
frische Chili, Chilisorte nach gewünschter Schärfe	25	g
rote Zwiebeln grob geschnitten	200	g
frischer echter Galgant	20	g
Frühlach in grobe Stücke geschnitten	100	g
Shimeji Pilze	150	g
Fingermöhren	100	g
Maishühnerbrust in Streifen geschnitten	200	g
Riesengarnelen, der Länge nach halbiert	200	g
frische kleine Tintenfischringe	200	g
Thai - Basilikum	10	g
Petersilie	10	g
frischer Koriander	10	g
Assam Langpfeffer	4	g
Asiatische dunkle Fischsauce	50	ml
Sauce - Oyster Sauce	60	ml
Sauce - dunkle Sojasauce	30	ml
Sauce - helle Sojasauce	30	ml
Sauce - Zucker	20	g
Sauce - Wasser	30	ml
Sauce - weißer Pfeffer		

Directions

Betrunkene Nudeln - Pad Kee Mao - ist ein typisches thailändisches Street Food. Es ist ein Ragout von Gemüse, Garnelen, Tintenfisch und Huhn. Das Gericht in Lila ist auf Reisbasis im Rohr gedämpft. Huhn, Garnele und Tintenfisch mit der asiatischen Fischsauce marinieren lassen, für ca. 10 Minuten. Derweil einen beschichteten GN-Behälter im Kombidämpfer vorheizen, anschließend die Gewürze, Zwiebeln, Knoblauch und Chili mit dem Erdnussöl in den beschichteten Behälter geben und im Kombidampfmodus bei 220°C, 25% Feuchtigkeit, 80% Lüftergeschwindigkeit anbraten lassen für 3 Minuten, wenden und weitere 3 Minuten anbraten. Danach das Fleisch, die Garnelen und Tintenfischringe hinzugeben und weitere 5 Minuten schmoren lassen, anschließend wenden und die restlichen Zutaten hinzugeben und weitere 3 Minuten schmoren lassen. Die breiten gekochten Reisnudeln hinzugeben, die angerührte Sauce ebenso und weitere 2 Minuten schmoren lassen. Anschließend in tiefen Tellern anrichten. Aus den entsprechenden Zutaten die angerührte Sauce herstellen, diese kann man gerne auch als Dip oder kalte Sauce zu anderen Speisen servieren. Alternative zum Anrichten: Ragout von: Saucen: Ragout von: Saucen: Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Kräutercreme, gebratene Hühner, Garnelen und Tintenfischtuben, im Ganzen gegrilltes Gemüse und Pilze. Als Hilfe dient hier der Einschubtimer, welchen Sie bei Ihrem Blue Vision Kombidämpfer unter "Extras" finden.

gemahlen	2	g
----------	---	---

Recommended accessories