



## Thai Wok-Nudeln mit Huhn ... mit Chinakohl schnell zubereitet

### Rezept für 4 Personen

- 200g [\\*Reisnudeln](#)
  - 500 g Hähnchenbrustfilet
  - 50 ml [\\*Sojasoße](#)
  - 1 EL brauner Zucker
  - 100 ml Weißweinessig
  - 1 TL Speisestärke
  - 1 Chinakohl
  - 1 Karotte
  - 2 rote Paprikaschoten
  - 1 mittelgroße Zwiebel
  - Salz
  - 3 EL Rapsöl oder Sojaöl
  - Pfeffer
  - 1 TL [\\*Sambal Oelek](#)
  - 3 EL [\\*Hoisinsoße](#)
  - etwas frisches Koriandergrün
1. Die Reisnudeln ca.45 Minuten in heißem Wasser einweichen oder nach Packungsanleitung zubereiten (je nach Sorte)
  2. Die Hähnchenbrustfilets waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden
  3. Sojasoße, braunen Zucker, Essig und Stärke in einer Schüssel gut verrühren und die gewürfelte Hähnchenbrust darin ca.20 Min. marinieren
  4. Beim Chinakohl die äußeren Blätter entfernen, den Strunk abschneiden und in feine Streifen schneiden, ebenso die Paprikaschoten. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Ich nutze hierfür gern den [\\*Streifenschäler](#), den ich in Thailand kennengelernt habe. Die Zwiebel schälen und auch in feine Streifen schneiden
  5. Das Öl nun in einem [\\*Wok](#) gut erhitzen. Das Gemüse kräftig bei starker Hitze pfannrühren und die abgetropften Reisnudeln unterheben
  6. Die Hoisinsoße und das Sambal Oelek unterrühren
  7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
  8. Alles auf eine Platte geben und warm stellen
  9. 1 EL Öl im Wok erhitzen, die Hähnchenwürfel aus der Marinade heben und kräftig anbraten. Ich gebe immer noch etwas Hoisinsoße beim Braten hinzu, das gibt eine schöne Würze.

10. Die gebratenen Hähnchenwürfel auf den Wok-Nudeln anrichten und mit gehacktem Koriander bestreuen

♥ Guten Appetit ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

[www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)