



## Taiwanesische Nudelsuppe mit Rindfleisch



### Zutaten:

1/2 TL 5-Gewürz-Pulver  
 2 EL Chilibohnen-Sauce  
 150 g Chinesische Weizennudeln, getrocknet  
 4 Frühlingszwiebel(n)  
 1 1/2 EL Ingwer  
 4 Knoblauchzehe(n)  
 nach Bedarf Limettensaft  
 nach Bedarf Meersalz  
 2 Pak Choi  
 nach Bedarf Pfeffer  
 600 g Rindsschulter  
 2 EL Rohrzucker  
 100 ml Sherry, trocken  
 200 ml Sojasauce  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 1 1/2 EL Szechuan-Pfeffer  
 1 1/2 EL Tomatenmark  
 1 l Wasser



Rösle Zitronenpresse



GEFU Knoblauchr eihe/-hobel Rafino



Kuhn Rikon Schnellkochtopf Seitengriffmodell Duromatic Inox



Woll Guss-Hochrandpfanne titanium nowo Induktion



Küchenprofi Gänsebräter oval Provence in schwarz



Dick Filtermesser flexibel Superior



Emile Henry Mörser in granatapfel



Emile Henry Salatschüssel klein in farine



AdHoc Ingwer- und Spezialreibe Zenzero

1

Das Rindfleisch am besten noch in der Metzgerei, ansonsten selbst zu Hause in fingerbreite Würfel schneiden.

2

Zur Vorbereitung die Schale des Ingwers abschaben und fein reiben, sodass ca. 1,5 Teelöffel herauskommen. Die Knoblauchzehen pressen oder hacken. Die Knollen der Frühlingszwiebeln halbieren und in Streifen schneiden, das Grün der Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden. Den Pak Choi der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.

3

Den Szechuanpfeffer in einer Pfanne leicht anrösten und anschließend mit Hilfe eines Mörsers oder einer Mühle zerreiben.

4

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin knapp weich kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

5

Das Sonnenblumenöl im Schnellkochtopf erhitzen. Ingwer, Knoblauch und den Großteil der Frühlingszwiebeln hinzugeben und andünsten. Bohnensauce, Tomatenmark, Szechuanpfeffer, das Fünf-Gewürze-Pulver sowie den Zucker hinzugeben und alles zusammen für ca. 1 Minuten andünsten.

6

Mit dem Sherry ablöschen und alles weiterkochen, bis der Sherry fast eingekocht ist. Wasser, Sojasauce und Rindfleisch hinzugeben und aufkochen.

7

Den Deckel des Schnellkochtopfs schließen. Falls Sie mit Kuhn Rikon kochen, können Sie jetzt die App starten und kochen, bis es fertig ist. Sollten Sie ohne App kochen, dann testen Sie gelegentlich, wann das Fleisch die gewünschte Festigkeit besitzt.

8

Zum Schluss den Pak Choi hinzugeben und noch einmal für 3 Minuten leicht mitköcheln lassen.

9

Zum Servieren mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Sojasauce und den restlichen Frühlingszwiebeln abschmecken.

Sie finden keinen Szechuanpfeffer im (heimischen) Regal? Szechuanpfeffer wird auch japanischer Pfeffer oder Anispfeffer genannt.