Gebratener Pansen mit Mangold in Sojasauce auf Mi-Nudeln



Ob Asiaten auch Pansen, also eine Innereie, zubereiten, weiß ich eigentlich nicht. Ich selbst habe jedoch in China-, Thai- oder Vietnam-Restaurants noch nie ein Rezept mit Innereien gefunden, geschweige denn gegessen. Aber auch in deutschen Restaurants muss man ja wirklich suchen, um ein solches zu finden, das Innereien anbietet. Das wird dann meistens gerade einmal eine Berliner Rinderleber sein, das ist aber auch schon alles.

Anyway, ich bereite hier ein asiatisches Gericht mit Pansen zu. Dieser wird, wie bekannt ist, vorher in kochendem Gemüsefond mehrere Stunden vorgegart. Auf diese Weise vorbereitet, abgekühlt und vielleicht portionsweise eingefroren, wird er noch zugeschnitten und bei diesem Gericht in Öl im Wok mehrere Minuten kross angebraten und

pfannengerührt.

Dazu kommt Mangold. Die Sauce bilde ich ganz einfach mit Fischsauce, Sojasauce und verlängere mit Wasser.

Als Beilage gibt es dieses Mal Mi-Nudeln, die ich endlich einmal bei meinem Supermarkt gekauft und mitgenommen habe. Meistens vergesse ich nämlich, diese zu kaufen. Ebenso wie Reisnudeln. Und muss dann meistens eben doch Reis zum asiatischen Gericht zubereiten. In diesem Fall jedoch nicht.

Optisch gibt das Gericht nicht viel her. Die Sojasauce macht aus dem Gericht eine braune „Pampe“.

Aber schmackhaft ist es auf alle Fälle, und sehr lecker!

Für 2 Personen:

- 400 g Pansen (vorgegart)
- 4 Stängel Mangold
- Fischsauce
- dunkle Sojasauce
- 1 Tasse Wasser
- Olivenöl
- 2 Portionen Mi-Nudeln (1 Packung)
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Mangold putzen und quer in schmale Streifen schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen und Pansen darin einige Minuten unter Rühren sehr kross anbraten.

Gemüse dazugeben und ebenfalls kurz pfannenrühren.

Fischsauce und Sojasauce dazugeben. Mit dem Wasser ablöschen.

Alles verrühren und kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Mi-Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen.

Nudeln in den Wok geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Mi-Nudeln mit Rucola-Tomaten-Pesto

Hier einmal sozusagen außerhalb der Reihe wieder ein Rezept mit fertigen, industriell gefertigten Nudeln.

Meine neue, elektrische Pasta-Maschine funktioniert nicht genau so, wie sie eigentlich sollte. Ich muss sie jetzt erst auf Garantie an den Distributor zurückschicken, damit sie dort begutachtet, eventuell repariert wird oder ich eine neue Maschine erhalte.

Deswegen hier asiatische Mi-Nudeln. Andere hatte ich nicht mehr vorrätig.

Dazu ein leckeres Pesto aus Rucola, Kirsch-Tomaten und viel Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:939]

Hähnchenlebern mit Mi-Nudeln

Bei der Zubereitung von Leber ist es wichtig, diese nicht zu lange zu braten. Denn sonst wird sie hart und zäh. Sie soll innen möglichst noch leicht rosé sein. Aus diesem Grund brate ich die Hähnchenlebern nur einige Minuten in Butter an.

[amd-zlrecipe-recipe:791]

Pferde-Gulasch in Tomaten-Rotwein-Sauce und Conchiglioni

Auf dieses Gericht habe ich mich schon lange gefreut. Es ist die zweite Zubereitung von Pferdefleisch nach dem Einkauf letzte Woche bei meinem Ross-Schlachter.

Ein sehr schlotziges und würziges Pferde-Gulasch.

Ein Gericht ganz nach meinem Geschmack und dem Motto meines Foodblogs. Nudeln, Fleisch und Sauce. Zwar kein in Scheiben tranchierter Braten zu den Nudeln und der Sauce, aber eben ein sehr leckeres Gulasch.

Außerdem hatte ich von der Zubereitung der Pizza-Schnecken vor einiger Zeit noch ausreichend passierte Tomaten, Feta und Oliven übrig, die ich für die sehr würzige Sauce verwendet habe.

Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, habe ich es sehr lange geschmort. 3 Stunden!

Das Gulasch wird butterweich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Und dazu auch noch eine meiner Lieblings-Pastas, auf die ich mich heute auch schon sehr gefreut habe. Conchiglioni. Das ist große, leicht halbkugelförmige, geriffelte Pasta. Natürlich

original italienisch. Und da diese Pasta sehr fest und kompakt ist, muss man sie auch ganze 16 Minuten garen, um sie al dente zu bekommen.

Pasta natürlich nach dem bewährten Prinzip 1l Wasser : 100 g Pasta : 10 g Salz zubereiten.

Beim Essen geht man dann so vor: Jeweils ein Stück Pferde-Gulasch und ein wenig der schmackhaften Sauce in die Wölbung einer Conchiglioni-Pasta geben, in den Mund schieben, essen und genießen. Mmmmhhhhh!

[amd-zlrecipe-recipe:788]

Pute, Sojabohnensprossen und Mi-Nudeln in schwarzer Bohnen-Sauce



Im Wok

Dieses Mal ein asiatisches Gericht mit Nudeln. Und zwar Mi-Nudeln. Es sind eine Art Schnellkochnudeln. Sie müssen nur 5 Minuten in kochendem Wasser garen oder auch ziehen. Dann kann man sie für die weitere Zubereitung mit anderen Zutaten im Wok verwenden.

Als weitere Zutat verwende ich Putenfleisch. Und frische Sojabohnensprossen.

Die Sauce bilde ich aus schwarzer Bohnen-Sauce. Eine fertige chinesische Sauce, die nicht scharf, aber sehr würzig ist und einfach hervorragend schmeckt. Ich verlängere sie noch mit einer Tasse Wasser.

[amd-zlrecipe-recipe:735]

Schwein, Champignons und Mi-Nudeln

Erneut ein asiatisches Rezept, selbst kreiert. Dieses Mal ohne Chinakohl. Stattdessen mit weißen Champignons.

Als Fleisch wähle ich einfach Schweineschnitzel, die ich quer in kurze Streifen schneide.

Die Sauce bilde ich dieses Mal aus Teryjaki- und Fisch-Sauce.

Die Beilage, die ich ja untermische, sind auch dieses Mal Mi-Nudeln, die ich kurz vor der Zubereitung in siedendem Wasser gare und zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:539]

Herz, Chinakohl und Mi-Nudeln

Dieses Mal ein selbst kreiertes, asiatisches Rezept, für das ich eine andere Innereie verwende als wie für das Rezept vor einigen Tagen mit der Rinderleber.

Ich verwende Rinderherz.

Das Herz ist ein kräftiger Muskel und wird ähnlich wie Steaks einfach nur kurzgebraten.

Wenn man es nur einige Minuten kurz anbrät, gelingt es saftig und zart.

Als weitere Zutat verwende ich Chinakohl, dessen Blätter ich quer in Streifen schneide.

Und Mi-Nudeln, die ich vorher in siedendem Waser gare und dann zu den anderen Zutaten in den Wok gebe.

Für die Sauce verwende ich dunkle Soja- und Fisch-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:532]

Leber, Chinakohl und Mi-Nudeln

Ein asiatisches Rezept. Selbst kreiert. Ich weiß nicht, ob es solch ein Gericht auch in einem China-Restaurant gibt.

Es erinnert mich an ein chinesisches, vegetarisches Gericht, der ich sehr gern esse und das ich das erste Mal vor über 30 Jahren in einem China-Restaurant in Heidelberg gegessen habe, wo ich damals lebte. Es besteht nur aus fünf Zutaten, wie auch dieses selbst kreierte Gericht. Und zwar Chinakohl, chinesische Pilze, Reis und als Würze und Sauce dunkle Soja- und Fisch-Sauce.

Dieses Rezept hier ist ähnlich, ich verwende nur eine Innereie, also Rinderleber, die ich in kurze Streifen schneide und vor dem Pfannenrühren leicht mehliere für mehr Knusprigkeit.

Dazu Chinakohl, dessen Blätter ich quer in dicke Streifen schneide. Und anstelle von Reis in oben genanntem Rezept Mi-Nudeln, die ich vor dem Pfannenrühren des Gerichts im Wok nach Anleitung in siedendem Wasser gare und dann erst zu dem Gericht im Wok dazugeben.

Für Würze und Sauce verwende ich auch dunkle Soja- und Fisch-Sauce.

Das Gericht schmeckt wirklich sehr gut und ist ausgesprochen lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:531][amd-zlrecipe-recipe:531][amd-zlrecipe-recipe:531]

Schwein, Chinakohl, Lauchzwiebel, Chili-Schote und Mi-Nudeln in Soja-Sauce



Mit leckerer Soja-Sauce

Ein weiteres asiatisches Rezept, das ich einfach aus den mir vorrätigen Zutaten kreiert habe.

Als Fleisch verwende ich Schweineschnitzel, die ich quer in

kurze Streifen schneide.

Als Gemüse verwende ich Chinakohl, Lauchzwiebel und für etwas Schärfe Chili-Schoten.

Ich runde das Ganze mit separat gegarten Mi-Nudeln ab, die ich dem Gericht noch hinzufüge.

Für Sauce verwende ich dunkle Soja-Sauce, die ich mit etwas Wasser verlängere. Und natürlich noch etwas Fisch-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweineschnitzel
- 6 Blätter Chinakohl
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Chili-Schoten
- 400 g Mi-Nudeln
- dunkle Soja-Sauce
- Fisch-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Chinakohl putzen und quer in Streifen schneiden.

Lauchzwiebeln ebenfalls putzen und in grobe Stücke schneiden.

Chili-Schoten putzen und kleinschneiden.

Schnitzel quer in kurze Streifen schneiden.

Mi-Nudeln nach Anleitung zubereiten.

Öl in einem Wok erhitzen, Fleisch und Gemüse hineingeben und kurz pfannenrühren. Mi-Nudeln hinzugeben



Mit leckerer Soja-Sauce

. Einen großen Schuss Soja-Sauce hinzugeben. Mit einer Tasse Wasser verlängern. Eine Schuss Fisch-Sauce hinzugeben.

Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Gericht auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Seelachs mit Pilzen und Mi-Nudeln

Einfacher Seelachs als Convenience-Produkt, nämlich tiefgefroren. Einfach auftauen und quer in kurze Streifen schneiden.

Dazu eine Pilzmischung auch als Convenience-Produkt, nämlich ebenfalls Tiefkühlware.

Dazu Mi-Nudeln.

Und, da asiatisch zubereitet, dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:356]

Putenfleisch mit Gemüse und Mi-Nudeln

Putenfleisch. Asiatisch zubereitet. Mit Gemüse, das ich noch im Kühlschrank vorrätig hatte.

Dazu Mi-Nudeln.

Als Gemüse verwende ich Zucchini, Kohlrabi und Schnittbohnen.

Die Sauce bereite ich nur mit dunkler Soja-Sauce und Fisch-Sauce zu.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-Schoten.

Ein wirklich sehr leckeres und würziges Gericht.

Und das asiatische Gericht ist natürlich sehr schnell zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:350]

Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Mi-Nudeln

Rindfleisch. Asiatisch zubereitet. Mit Lauchzwiebeln.

Dazu Mi-Nudeln.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-schoten.

Gesalzen wird das Gericht natürlich nicht. Sondern, wie es sich für ein asiatisches Gericht gehört, nur dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce verwendet.

Das Gericht schmeckt sehr aromatisch und würzig, wie man es eben von asiatischen Gerichten kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:347]

Mi-Nudeln in dunkler Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Ich verwende chinesische Mi-Nudeln, da sie in wenigen Minuten gegart sind.

Dazu eine dunkle Sauce, die ich aus Fleischknochen und

Gewürzen zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:308]

Pute mit Gemüse und Mi-Nudeln

[Spider_Single_Video track=“16″ theme_id=“4″ priority=“1″]

Ich hatte noch ein einzelnes Putenschnitzel übrig, das ich nun für dieses asiatische Gericht einfach zweckentfremdet habe.

Dazu gibt es kleingeschnittenes Gemüse wie Zucchini, Paprika, rote Zwiebel, Lauchzwiebel und Champignons.

Ich bereite das Gericht nicht mit Reis zu, sondern mit Mi-Nudeln.

Die Sauce bilde ich aus Chili-Bohnen-Paste, die ich mit etwas Weißwein verlängere.

Fertig ist ein frisch zubereitetes, asiatisches Gericht, das für die Zubereitung gerade einmal 20 Minuten benötigt.

[amd-zlrecipe-recipe:27]

Hähnchenherzen mit Mie-Nudeln in schwarzer Bohnensauce



Herzen mit Nudeln und Gemüse

Hähnchenherzen oder auch -lebern bereite ich gern kurzgebraten und pfannengerührt asiatisch im Wok zu.

Ich hatte vor kurzem endlich wieder dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce gekauft, unabdingbar für ein asiatisches Gericht. Dazu verwende ich noch schwarze Bohnen-Sauce.

Ausnahmsweise bereite ich das Gericht nicht mit Reis zu, sondern verwende Mie-Nudeln.

Für Schärfe und auch etwas Farbe sorgen eine gelbe und eine rote Peperoni.

Damit das Gericht etwas gehaltvoller wird, verwende ich noch Chinakohl und Wurzeln.

Mein Rat: Da es ein asiatisches Gericht ist, unbedingt in

Schale und mit Stäbchen servieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Hähnchenherzen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Peperoni
- Ingwer
- 1 Chinakohlblatt
- 1 Wurzel
- 125 g Mie-Nudeln
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- 1 EL Fisch-Sauce
- 2 EL schwarze Bohnen-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke schneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chinakohl in Streifen schneiden. Wurzeln schälen und in Stifte schneiden. Hähnchenherzen von Fett befreien und quer in Ringe schneiden.

Mie-Nudeln nach Anleitung zubereiten. Vom Kochwasser etwas aufbewahren.

Öl in einem Wok erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Peperoni und Ingwer darin anbraten und pfannenrühren. Chinakohl und Wurzeln dazugeben und kurz pfannenrühren. Herzen dazugeben und ebenfalls kurz pfannenrühren. Fisch-Sauce dazugeben. Ebenfalls Soja-Sauce dazugeben. Dann Bohnen-Sauce hinzugeben. Alles verrühren und kurz köcheln lassen. Nudeln mit etwas Kochwasser dazugeben und alles vermengen.

In zwei Schalen geben und mit Stäbchen servieren.