

„Ameisen erklettern den Baum“

(„Mayi Shang Shu“ 蚂蚁上树)

125 g	Gehacktes Schweinefleisch
½ TL	Helle Sojasoße
½ TL	Chinesischen Kochwein (z.B. Shaoxing-Reiswein)
½ TL	Sesamöl
125 G	Glasnudeln, getrocknet
1 EL	Öl
3 Stück	Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 EL	Frischen Ingwer, geschält und gehackt
1 Zehe	Knoblauch, gehackt
1 TL	Chili-Bohnen-Paste

SAUCE:

1 EL	Helle Sojasoße
1 EL	Kochwein (z.B. Shaoxing-Reiswein)
½ TL	Salz
½ TL	Zucker
½ TL	Sesamöl
250 ml	Hühnerbrühe

Hackfleisch mit Sojasauce, Reiswein und Sesamöl mischen
Glasnudeln in Wasser 10 Minuten einweichen, dann abgießen

Wok erhitzen, Öl zufügen

Unter Rühren das Schweinefleisch anbraten bis es gar ist

Im Wok zur Seite schieben

Frühlingszwiebeln (1 EL zurückbehalten), Ingwer, Knoblauch, Chili-Bohnen-Paste dazugeben und anbraten

Mit dem Fleisch vermischen

Saucenzutaten in einem Schälchen vermischen

Zum Fleisch in den Wok geben und leicht verrühren

Die Nudeln zufügen und aufkochen lassen

Hitze reduzieren und ca. 8 Minuten kochen lassen, bis die Nudeln weich sind und die Flüssigkeit fast eingekocht ist

mit 1 EL Frühlingszwiebel-Ringen garnieren