



Bami Goreng mit Poulet StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

800 g Nudeln	Chinanudeln in siedendem Salzwasser ca 3min al dente kochen, abtropfen, kalt abspülen
300 g Rüebli	Schälen, in dünne, ca 5cm lange Streifen schneiden.
1.0 Stück Pepperoni	Rot, Stückli geschnitten
700 g Pak Choi	In ca 1cm breite Streifen schneiden (kann auch Wirz, Weiss-oder Chinakohl genommen werden)
120 g Frühlingszwiebeln	schräg in Ringe schneiden, Bundzwiebelgrün beiseite stellen
250 g Mungobohnensprossen	gut abspülen
150 g Cashewnüsse	geröstet ohne Butter
1.0 dl Erdnussöl	erwärmen in einer grossen Bratpfanne Rüebli, Peperoni, Pack Choi, Zwiebeln darin ca 5min rührbraten, Bundzwiebelgrün begeben, ca 2min mitrührbraten
1.0 dl Sojasauce	7.5 EL/ 10 Port begeben, nur noch heiss werden lassen.
2.5 dl Bouillon (flüssig)	dazugiessen, aufkochen Mungobohnensprossen und Cashewkerne begeben, umrühren fertig
1.0 dl Erdnussöl	
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	in Öl ca 2min. (portionenweise) rührbraten, herausnehmen