

Wok-Pfanne mit Poulet und Rüebli von Fuchs

Mengen für 10 Personen

Einfache Reis-Pouletpfanne mit Rüebli.

Quelle: Fuchs

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.8 kg Pouletgeschnetzeltes	Anbraten und dabei mit etwas Kartoffelstärke bestäuben
6.0 Stück Rüebli	In Scheiben schneiden und mit Zwiebel dünsten
200 g Zwiebel	
2.5 dl Sojasauce	
1.25 kg Nudeln	

Wok-Nudeln in grossem Topf gemäss Packungsanleitung kochen (meist in heisses Wasser einlegen). Zwiebel fein hacken, Karotten in Scheiben schneiden und zusammen mit der Zwiebel in einem Topf dünsten.

Pouletgeschnetzeltes in einer Pfanne anbraten und mit etwas Kartoffelstärke bestäuben. Sobald die Nudeln durch sind, Wasser ableeren und Karotten sowie Poulet unterheben. Mit Sojasauce abschmecken (Vorsicht, nicht alle Kinder mögen Sojasauce). Alles vorsichtig unter Beigabe von etwas Zucker durchmischen.