

Pad Thai



Falls man getrocknete Reismnudeln verwendet, diese gemäß den Anweisungen auf der Packung vorbereiten. Dies bedeutet normalerweise, diese etwa 15 Minuten lang bei Raumtemperatur in Wasser einzuweichen und dann gut abtropfen lassen.
Wenn Sie fertig sind, sind die Nudeln flexibel, aber nicht weich. Man sollte diese Falten können, ohne sie zu zerbrechen.

- **Für die Pad Thai Sauce**

- 4 Esslöffel Palmzucker
- 2 Esslöffel Tamarindenpaste
- 2 Esslöffel frischer Limettensaft
- 2 Esslöffel Reissessig
- 3 Esslöffel Thai Fischsauce
- 1 Esslöffel Sriracha Sauce

- **Für das Pad Thai**

- 300g Reismnudeln (in getrocknetem Zustand in Wasser eingeweicht)
- 16 kleine Garnelen
- 200g Hähnchenbrust (in kleine Würfel geschnitten)
- 200g fester Tofu (in kleine Würfel geschnitten)
- 4 Esslöffel süßer eingelegter Rettich
- 2 Hühnereier
- 8 große Knoblauchzehen
- 100g Sojasprossen
- 10 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Tasse trocken geröstete Erdnüsse
- 4 Esslöffel Ernsußöl

Wenn man Palmzucker verwendet, der in einem großen Würfel oder einer großen Stück ist, sollte man diesen in sehr kleine Stücke schneiden/brechen, damit er schnell schmilzt.
Palmzucker, Tamarindenpaste, Limettensaft, Essig, Fischsauce und scharfe Sriracha-Sauce in einer kleinen Pfanne erhitzen. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis der Zucker schmilzt und alles zu einer dicken und Sauce verschmilzt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Tofu in kleine Würfel schneiden.
Das Helle der Frühlingszwiebeln in scheiben schneiden.
Knoblauch hacken. Die Sojasprossen waschen und abtropfen lassen.
Den süßen eingelegten Rettich unter reichlich Wasser abwaschen, abtropfen lassen und klein hacken.

Das Öl in einem großen Wok oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch unter Rühren leicht anbraten.

Huhn, Garnelen, den Tofu und den eingelegten Rettich hinzugeben. Rühren und braten, bis das Huhn etwa zur Hälfte gar ist.

Alles auf eine Seite der Pfanne schieben und die Eier im offenen Raum braten. Es sollten ganze Eistücke sein, also rühren Sie das Ei nicht um, bis es fast fertig ist. (Wir wollen KEIN Rührei ;-))
Wenn die Eier fest sind, diese in kleine Stücke zerteilen/zerrupfen.

Nun alles gut umrühren und weiter braten, bis das Huhn vollständig durch ist.

Die Nudeln dazugeben und bei schwacher Hitze ziehen lassen bis sie weich sind.

Wenn die Nudeln weich genug sind, die Sauce dazugeben. Vorsichtig Rühren bis alles gut vermischt ist.

Das ganze langsam köcheln und vorsichtig rühren, bis die gesamte Sauce und die Öle gut in die Nudeln aufgenommen sind und alles braun und brutzelnd aussieht.

Die Sojasprossen und Zwiebeln in die Mitte der Nudeln legen. Die Nudeln vorsichtig von der Seite nach oben Falten, so dass eine Tasche entsteht, in der das Gemüse in den Nudeln dampfgarend wird.

Jetzt etwa 2 Minuten lang nicht rühren. Einfach brutzeln und dämpfen lassen Sie diese Tasche mit Sprossen und Frühlingszwiebeln. Etwa die Hälfte der gehackten Erdnüsse darüber streuen. Herd ausschalten und rühren damit sich die Erdnüsse vermischen.

Mit einem Sojasprossen etwas Frühlingszwiebel oder Schnittlauch, Limettenschnitzen, gemahlenem Chili garnieren und servieren.