Eiernudeln mit Schweinefleisch
Kuai Tiao Moo

Kuai Tiao Moo ist ein thailändisches Nudelgericht. Dieses Gericht ist in Thailand sehr beliebt und wird oft mit verschiedenen Gemüsesorten und einer würzigen Soße serviert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 35 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten



Eiernudeln mit Schweinefleisch

Zutaten für 4 Portionen

300 g Eiernudeln (ba mee)
1 Prise Salz

Für die Gewürzmischung

4 Zehen(n) Knoblauch
1 Zwiebel(n)
3 cm Ingwer
½ Stange(n) Zitronengras
2 Chilischote(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 TL Garnelenpaste
½ TL Salz
3 EL Erdnussöl

Für Fleisch-Gemüse-Mischung

600 g Schweinefleisch
3 EL Erdnussöl
5 Frühlingszwiebel(n)
4 Tomate(n)
80 ml Fischsauce
2 TL Sojasauce dunkel
¼ TL Kurkuma
1 Zweig(e) Koriander
125 ml Hühnerbrühe
100 g Bohnensprossen

Vorbereitung

Die Eiernudeln in kochendem Salzwasser in 4 bis 5 Minuten kochen, abseihen und die Nudeln beiseite stellen. Für die Gewürzmischung den Knoblauch, die Zwiebel sowie die Ingwerwurzel schälen und alles grob hacken. Das Zitronengras in Stücke schneiden. Von den Chilischoten Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit dem Koriandergrün, der Garnelenpaste und dem Salz im Mixer fein pürieren. Für die Fleisch-Gemüse-Mischung das Schweinefleisch in Würfel von 1,5 cm Kantenlänge schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren, Samen und Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch samt Haut würfeln.

© 2026 coquina.de

Zubereitung

Das Öl im Wok erhitzen und das Gewürzpüree 2 bis 3 Minuten bei großer Hitze unter ständigem Rühren braten. Die Gewürzmischung aus dem Wok nehmen. Öl im Wok erhitzen und das Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze von allen Seiten kurz anbraten. Herausnehmen, dabei aber darauf achten, dass das Öl und der Fleischsaft im Wok verbleiben. Die Öl-Fleischsaft-Mischung im Wok erhitzen und die Tomaten darin kurz andünsten. Die Frühlingszwiebeln etwa 1 Minute bei starker Hitze mitdünsten. Das Fleisch und die Gewürzmischung einrühren, mit Fisch- und Sojasauce, Kurkuma sowie dem frisch gehackten Koriandergrün würzen. Hühnerfond angießen, die Nudeln zufügen und einige Minuten unter Rühren warm werden lassen. Zuletzt die Bohnensprossen untermischen, sie sollen ebenfalls warm werden. Sofort servieren.

© 2026 coquina.de