

„ASIA-KÜCHE“

Vorspeise: Asia-Nudelsalat mit Rindfleisch (für 4 Personen)

Zutaten:

250 g Asianudeln
2 Paprika in Streifen geschnitten
2 Karotten in Stiften geschnitten
200 g Sojasprossen
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Zuckerschoten
200 g Pilze
300 g Roastbeef geschnetzelt
Sojasoße, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer, Curry



Zubereitung:

Nudeln 4 Minuten kochen, danach sofort kalt abschrecken. In einer Wokpfanne mit etwas Öl das Gemüse in kleinen Portionen nacheinander kurz anbraten. Je nach Geschmack würzen. Das Rindfleisch zum Schluss anbraten und alles zusammen (Nudeln, Gemüse, Rindfleisch) in eine große Schüssel geben, und eventuell nochmals nachwürzen. Ca. 2 Std. durchziehen lassen.

Hauptspeise: Curryhähnchen mit Korianderreis (für 4 Personen)

Zutaten:

800 g Hühnerbrust gewürfelt
1 Dose Kokosnussmilch
1 Bund Koriander
400 g Duftreis
Abrieb einer Limette
evtl. 12 getrocknete Morcheln

Zubereitung:

Das Hähnchen in einer Wokpfanne gut anbraten, Morcheln und Limettenabrieb dazugeben und mit Kokosnussmilch aufgießen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Curry. Ca. 5 Min. leicht köcheln lassen. In den gekochten Duftreis, je nach Geschmack, klein geschnittenen Koriander unterheben.

Nachspeise: Flambierte Banane

Zubereitung:

4 Bananen in etwas Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen, 2 TL Puderzucker einstreuen und glatt rühren. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Jetzt die Bananen wieder einlegen und mit ca. 100 ml. Rum (weiß oder braun mindestens 70 % Alkoholgehalt) angezündet übergießen.

***Guten Appetit wünscht Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***