Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Pancit Bihon

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Pancit Bihon

450 g Hähnchenfilet

2 Esslöffel Rapskernöl

1 l Jürgen Langbein Geflügel-Fond

4 Knoblauchzehen

0.5 rote Zwiebel

2 mittelgroße Karotten

50 g Zuckerschoten

50 g Kohl

200 g Lien Ying Reis Vermicelli

3 Esslöffel Lien Ying Austern Sauce

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Fisch Sauce

1 Frühlingszwiebel

Zitronenviertel

Pancit Bihon

1.

Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken und Zwiebel fein würfeln. Die Karotten schälen und auf einer groben Reibe reiben.

In einem Wok oder einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1 EL Öl erhitzen. Das Hähnchenfleisch anbraten, bis es weich ist. Auf einen Teller geben und beiseite stellen.

In dem Wok wieder 1 EL Öl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel dazugeben und unter häufigem Rühren ca. 2 min. anbraten. Karotten, Kohl und Zuckerschoten hinzufügen und ebenfalls ca. 2 min. unter häufigem Rühren anbraten. Das gebratene Gemüse dann in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

1 Liter Geflügelfond in den Wok geben und zum Kochen bringen. Reisnudeln hinzufügen. Unter häufigem Rühren die Nudeln kochen, bis die Nudeln weich und glasig werden, etwa 3-4 min. (Falls zu wenig Flüssigkeit: mehr hinzufügen).

Das gebratene Gemüse mit dem Hähnchenfleisch wieder in den Wok dazugeben und gut vermischen. Hitze reduzieren. Es soll noch köcheln. Austernsauce, Sojasauce und Fischsauce zugeben und gut umrühren.

Mit in Ringen geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren und optional mit Zitronenvierteln servieren.