



## Udon Nudeln mit Rindfleisch

Zutaten (ca. 6 Portionen)

200 g Rumpsteak

parieren, dann in kleine Streifen schneiden.

Marinade:

jeweils 1 Prise MSG, Five Spice Powder, Pfeffer, Salz

mit

jeweils 1 EL chines. Kochwein, Sojasauce, gestrichener EL Speisestärke

verrühren, das Fleisch dazu, leicht kneten, bis das Fleisch die Marinade aufgenommen hat.

das Fleisch im Wok kräftig anbraten, entnehmen.

2 in Stifte geschnittene Karotten, 1 in Streifen geschnittene rote Paprika,

1 in Streifen geschnittene Gemüsezwiebel

1 in Ringe geschnittene rote Chili

4 in dünne Scheiben geschnittene Champignons

ebenfalls ordentlich anbraten.

2 Pack. (ca 400 g) Udon Nudeln  
Fleisch

für drei Minuten kochen, abgießen und in den Wok.

wieder in den Wok, unterrühren.

3 schräg geschnittene Frühlingszwiebeln

hinzugeben.

Soße:

jeweils 1 EL Sesamöl, Hoisin Soße, Austernsoße, Sojasauce, 4 EL Wasser und 1 gestrichener EL Stärke verrühren

in den Wok geben, ordentlich durchschwenken.