



Weihnachtsessen

2006

Der Hobbyköche
Seedorf



Glasnudelsuppe

Zutaten für 4 Personen

200 g	Schweinehackfleisch
100 g	Judasohr (Mu Err) Pilze
1 Tasse	Glasnudeln aufgeweicht geschnitten
2 TL	Knoblauch gehackt
2 TL	Korianderwurzeln gehackt
1 Tasse	Frühlingszwiebeln geschnitten 2 cm Lang
1 Tasse	Sellerieblättergrob geschnitten
	Bouillon nach bedarf
	Pfeffer
	Sojasauce

Zubereitung

1. Hackfleisch mit 1TL Knoblauch, 1 TL Koriander, Pfeffer und Sojasauce würzen, gut vermengen.

2. 1 1/2 Lit. Wasser aufkochen, mit Bouillon, 1 TL Koriander, 1 TL Knoblauch, Sojasauce und Pfeffer würzen, Hackfleischhäppchen und Pilze beifügen 5 Min. kochen. Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Sellerie beifügen, abschmecken, anrichten und sofort warm servieren.

Gemischtes Gemüse

Zutaten für 4 Personen

500 g	Chinamix
400 g	Chinakohl geschnitten
1TL	Knoblauch gehackt
	Muschelsauce (Austernsauce)
	Sojasauce
	Oel zum anbraten

Zubereitung

Oel in Bratpfanne erhitzen, Knoblauch leicht dünsten, Chinamix und Chinakohl dazu geben 5 Min. weiterdünsten, 2dl Wasser dazu geben, mit Muschelsauce, Sojasauce würzen und aufkochen, abschmecken, anrichten und warm servieren.

Pouletfleisch süß sauer

Zutaten für 4 Personen

600 g	Pouletfleisch geschnetzelt
150 g	Peperoni in 2 cm Würfel
150 g	Gurken in 2 cm Würfel
100 g	Zwiebeln in 2 cm Würfel
kl. Büchse	Ananas gewürfelt, (Saft separat)
1 TL	Knoblauch gehackt
1 Tasse	Frühlingszwiebeln geschnitten 2 cm Lang
4 - 6 EL	Ketchup
	Muschelsauce
	Bouillon
	Pfeffer

Zubereitung

Oel in Bratpfanne erhitzen, Knoblauch leicht dünsten Pouletfleisch dazu geben gut anbraten, (durchbraten) Peperoni, Gurken, Zwiebeln und Ananas dazu geben und mit braten. Ketchup, Muschelsauce, Bouillon, Ananassaft, 3 dl Wasser und Pfeffer dazu geben, umrühren und abschmecken, Frühlingszwiebeln dazu geben, noch 1x umrühren und anrichten

Warm servieren mit Thai-Reis.

Pouletfleisch mit Bambus

Zutaten für 4 Personen

600 g	Pouletfleisch geschnetzelt
kl. Büchse	Bambus
100 g	Champignon geschnitten
100 g	Zwiebeln in 2 cm Würfel
1 EL	Ingwer gehackt
1 TL	Knoblauch gehackt
1 Tasse	Frühlingszwiebeln geschnitten 2 cm Lang
	Muschelsauce
	Sojasauce
	Pfeffer

Zubereitung

Oel in Bratpfanne erhitzen, Knoblauch leicht dünsten, Pouletfleisch beigegeben gut anbraten, (durchbraten) Champignon, Bambus, Zwiebeln und Ingwer dazu geben, 5 Min. weiterdünsten, mit Muschelsauce, Sojasauce und Pfeffer würzen, 3 dl Wasser dazu geben umrühren, aufkochen und abschmecken, Frühlingszwiebeln dazu geben, noch 1x umrühren und anrichten.

Warm servieren mit Thai-Reis.

Rindfleisch mit Kefen und Sojasprossen

Zutaten für 4 Personen

600 g	Rindfleisch geschnetzelt
150 g	Kefen
150 g	Sojasprossen
100 g	Zwiebeln in 2 cm Würfel
kl. Büchse	Judasohr (Mu Err) Pilze
1 TL	Knoblauch gehackt
1 Tasse	Frühlingszwiebeln geschnitten 2 cm Lang
	Muschelsauce
	Sojasauce
	Bouillon
	Pfeffer

Zubereitung

Öl in Bratpfanne erhitzen, Knoblauch leicht dünsten, Rindfleisch dazu geben und mitbraten. Zwiebeln, Pilze und Kefen dazu geben, mit Muschelsauce, Sojasauce, Bouillon und Pfeffer würzen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln dazu geben, umrühren, abschmecken und anrichten.

Warm servieren mit Thai-Reis.

Fisch mit grünem Curry

Zutaten für 4 Personen

800 g	Pangasius – Fischfilets ohne Haut in 2 cm Würfel
5 dl	Kokosmilch
100 g	Grüner Curry
kl. Büchse	Bambus
100 g	Eierfrüchte
30-40 Blätter	Basilikum
2 TL	Chili in Streifen geschnitten (nach bedarf)
	Bouillon nach bedarf

Zubereitung

Kokosmilch in Pfanne aufkochen, Curry dazu geben, sehr gut verrühren, Fisch dazu geben 5 Min. kochen, 2 dl Wasser, Bouillon, Bambus und Eierfrüchte dazu geben und aufkochen, Basilikum, Chili dazu geben, umrühren, abschmecken und anrichten.

Warm servieren mit Thai-Reis.

Schweinefleisch mit massaman-Curry

Zutaten für 4 Personen

800 g	Schweinefleisch geschnetzelt
100 g	Massaman-Curry
ca 100 g	Erdnüsse nach belieben
100 g	Zwiebeln in 2 cm Würfel
5 dl	Kokosmilch
1/2 Tasse	Frühlingszwiebeln geschnitten für Dekoration
ca 1 EL	Chili in dünne Streifen geschnitten nach bedarf
	Bouillon nach bedarf

Zubereitung

Kokosmilch in Pfanne aufkochen, Curry dazu geben, sehr gut verrühren, Schweinefleisch dazu geben, kochen bis Fleisch gar ist, 2 dl Wasser, Bouillon und Zwiebeln dazu geben und umrühren, 5 Min. kochen, abschmecken und anrichten, Erdnüsse, Chili und Frühlings darüber streuen.

Warm servieren mit Thai-Reis.