



Zeitaufwand: **ca. 20 Minuten**

Kategorie: Hauptgerichte

Küchenutensilien: Wok (Pfanne), Messer



1. Zuerst den Kohl und die Zwiebel und schneiden. Die Karotten in kleine Stangen hacken.

Das andere Gemüse wird ebenfalls in mundgerechte Stücke geschnitten.

Das Fleisch wird in längliche Streifen geschnitten.

2. Als nächstes können wir die Yakisoba-Sauce vorbereiten.

Dafür mischen wir die folgenden Zutaten:

3 EL Worcestershire-Sauce,
2 EL Tonkatsu-Sauce,
2 EL Sojasauce,
2 EL Sake,
2 EL Mirin,
2 EL Ketchup,
ein wenig Dashi-Pulver und
1 EL Rohrohrzucker

Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Falls es sich bei den Nudeln um ungekochte Nudeln handelt, sollten diese zunächst nach Anleitung gekocht werden.

Ansonsten können sie in der Pfanne erhitzt werden und danach aus der Pfanne genommen werden.

4. Anschließend kann das Fleisch mit dem Öl angebraten werden.

Gemüse zum Fleisch dazugeben und ebenfalls durchgaren.

Hitze verringern, Nudeln zu den anderen Zutaten geben und gut vermischen.

5. Zum Schluss kommt die Yakisoba-Sauce dazu. Diese wird einmal aufgekocht, dann jedoch das Yakisoba bald vom Herd nehmen, um es nicht zu verkochen.

Vor dem Servieren kann das Yakisoba ganz nach Belieben mit verschiedenen Zutaten belegt werden.

- 150 g Soba- oder Ramen-Nudeln
- 100 g Hähnchenbrust, Schweinebauch oder Tofu
- 2 EL Sesamöl
- ca. 50 g Kohl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Karotte
- Nach Geschmack: Sojasprossen, Knoblauch, Paprika, Spinat, Brokkoli, ...
- Yakisoba-Sauce (s. unten)

ITADAKIMASU

Für die Yakisoba-Sauce

- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 1 EL Tonkatsu-Sauce
- 1 EL Sake
- 1 EL Mirin
- ein wenig Dashi-Pulver
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Kristall- oder Rohrohrzucker
- 2 EL Sojasauce
- Salz und Pfeffer
- ggf. 1 TL geriebener Ingwer nach Geschmack



https://www.instagram.com/real_animecooking/

Weitere Rezepte zum Download auf: <https://anime-cooking.de>