



V: Bami Goreng mit Bio-Rinderhack

und buntem Gemüse



20-30min



3-4 Personen

Bami und Nasi Goreng sind die wohl bekanntesten Gerichte der Küche Indonesiens. Nasi Goreng wird mit gebratenem Reis zubereitet, Bami Goreng mit gebratenen Nudeln. Unsere heutige Version des beliebten Nudelklassikers kann so schnell nichts toppen: Mit herzhaftem Bio-Rinderhack und knackigem Gemüse, abgerundet durch eine pikant-würzige Sauce mit Sambal Oelek, ist dein köstliches Mahl im Nullkommanix auf dem Tisch.

Was du von uns bekommst

- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Karotte
- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Madras-Currypulver ¹⁰
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 25ml Sambal Oelek

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wok
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 837kcal, Fett 28,4g,
Kohlenhydrate 105,1g, Eiweiß 41,7g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Karotte** ggf. schälen und in sehr dünne Stifte schneiden oder grob raspeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden.



2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit der **½ des Knoblauchs** und **2EL Currypulver** vermengen.



5. Gemüse braten

Die **Karotten**, die **Paprika**, die **Zucchini** und den **übrigen Knoblauch** im Wok mit dem **restlichen Currypulver** und dem **Brühgewürz** bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Das **Hackfleisch** dazugeben und ca. 2Min. mitbraten, dann mit der **Sojasauce** und etwas **Nudelwasser** ablöschen. Je nach gewünschtem Schärfegrad **2-3TL Sambal Oelek** unterrühren.



3. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



6. Nudeln vermengen

Die **Nudeln** in den Wok geben und alles gut vermengen, dabei ggf. etwas mehr **Nudelwasser** hinzugeben. Die **Nudeln** ca. 2Min. bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Bami Goreng** auf Teller verteilen und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.