

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Selbstgemachte chinesische Nudeln

Es ist die erste österreichische Dependence einer chinesischen Fastfoodkette: Mr. Noodle Chen hat sich in Wien Neubau eingenistet und bietet seinen Gästen selbstgemachte Nudeln in allen Variationen an.

Zutaten

- 300 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 120–130 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- Etwas Speisestärke oder Mehl zum Bestäuben (damit sie nicht verkleben)

Zubereitung:

Das Salz im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und das Wasser langsam unter Rühren (mit den Händen oder einer Teigkarte) hinzufügen, bis ein fester Teig entsteht.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche für ca. 8–10 Minuten kräftig kneten, bis er glatt und elastisch wird.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen (dadurch entspannt sich das Gluten).

Den Teig nach der Ruhezeit in 2–3 Portionsstücke teilen. Jedes Stück auf einer mit Speisestärke bestäubten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen.

Den ausgerollten Teig mehrfach locker falten (wie eine Ziehharmonika) und mit einem scharfen Messer in Streifen der gewünschten Breite schneiden.

Die Nudeln vorsichtig auseinanderfalten und mit etwas Stärke bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben. In kochendem Wasser je nach Dicke in 2–4 Minuten gar kochen.