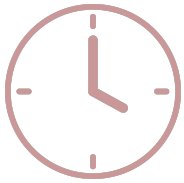
VEGAN CONFETTI

Spicy Udon Nudeln

Autorin: Verena Jahn

Udon Nudeln (jap. 饂飩) sind dicke japanische Nudeln, die sich sehr vielfältig verwenden lassen. Ob in Suppen oder angebraten, ich liebe sie einfach! Bislang habe ich meine Udon Nudeln im Asia-Markt gekauft, dachte mir aber, dass das bestimmt besser, leckerer und günstiger geht. Ich habe mich für euch in die Testküche begeben und ein Rezept für leckere, vegane Udon Nudeln in einer würzig-scharfen Sauce, gezaubert.
Wer noch nie Nudeln selbstgemacht hat: keine Angst! Das geht leichter als gedacht und ganz ohne Nudelmaschine.

Schwierigkeitsgrad
mittel



Zubereitungszeit
60 Min. (inkl. 30 Min. Ruhezeit)

Portionen
3 – 4

Zutaten:

Für den Nudelteig

- 300 g Mehl (Typ 405)
- 6 g Salz
- 160 ml kaltes Wasser
- etwas Mehl zum Ausrollen
- etwas Öl

Für die Sauce

- 4 EL Sojasauce
- 4 EL jap. Kochwein (z. B. Mirin)
- 4 EL Wasser
- 3 EL Reisweinessig
- 30 g Zucker
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Siracha-Sauce

- etwas Öl
- 3 Frühlingszwiebeln
- ½ Chilischote
- 4 Knoblauchzehen
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 100 g Cashewnüsse

Für das Topping

- einige Frühlingszwiebelringe
- 1 EL weißen Sesam

Anleitung:

1. Zunächst müssen wir den Nudelteig machen. Füllt dazu das Mehl und Salz in eine ausreichend große Schüssel und verrührt das ganze. Gebt dann das kalte Wasser hinzu und verrührt alles zunächst mit einer Gabel. Danach könnt ihr mit euren Händen oder mit einer Küchenmaschine den Teig kneten, bis ihr einen nicht klebrigen und glatten Teig habt. Bei Bedarf könnt ihr Wasser oder Mehl hinzugeben, falls euer Teig noch nicht die richtige Konsistenz hat.

2. Danach muss euer Nudelteig ruhen. So kann das Gluten im Mehl seine Wirkung entfalten und ihr erhaltet einen elastischen Teig. Gebt euren Teig in ein geschlossenes Gefäß/in Klarsichtfolie und lasst den Teig für mindestens 30 Minuten ruhen. Ihr könnt den Teig aber auch schon am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank lagern.
3. In der Zwischenzeit könnt ihr eure Sauce vorbereiten. Gib die Sojasauce, den Kochwein, Reisweinessig, Wasser, Zucker, Sesamöl und die Speisestärke in ein hohes Gefäß. Mischt das ganze, bis sich die Stärke komplett aufgelöst hat und stellt diese Saucen-Mischung zunächst zur Seite.
4. Schneide deine Frühlingszwiebeln in Ringe. Einen kleinen Teil der Frühlingszwiebelringe könnt ihr bereits zum Garnieren bei Seite stellen. Den Ingwer und den Knoblauch sehr fein hacken. Anschließend noch die Chilis in feine Ringe schneiden (Achtung! Am besten dabei Handschuhe tragen und nicht aus Unachtsamkeit ins Auge fassen!).
5. Nach Ablauf der Ruhezeit eurer Nudeln könnt ihr eine saubere große Fläche leicht bemehlen. Knetet euren Teig nochmal leicht und rollt ihn anschließend mit einem Nudelholz auf ca. 4 mm Dicke gleichmäßig zu einem Rechteck aus.
6. Anschließend wird der Teig von den langen Seiten des Rechtecks zweimal nach innen gefaltet. Gebt vor dem Falten ausreichend Mehl auf die Falthälften, damit der Teig eine nicht klebende Barriere zwischen den Oberflächen bekommt. Packt euer Nudelpaket auf ein bemehltes Holzbrett und schneidet mit einem großen Messer euren Teig in 4 mm breite Streifen.
7. Nun könnt ihr eure Teigstreifen entfalten. Ich rolle meine Nudeln anschließend noch auf einer glatten, bemehlten Oberfläche, um die Schnittkanten abzurunden. Ihr könnt diesen Schritt aber gerne überspringen.
8. Bringt in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen und gebt eure Nudeln hinein. Nach 3 Minuten Kochzeit müssten diese gar sein. Gießt das Wasser ab und gebt etwas Öl auf die Nudeln, damit diese nicht zusammenkleben.
9. Erhitzt in einer großen Pfanne etwas Öl und gebt eure Nudeln hinein. Bratet diese gut an und fügt dann euren vorgeschnittenen Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Chilis, sowie die Cashewnüsse hinein. Bratet alles nochmal und genießt das aufsteigende Feuerwerk in eurer Nase.
10. Rührt eure Saucen-Mischung nochmal durch und gebt diese auch in die Pfanne. Kocht das ganze für ca. 1 Minute, bis die Sauce etwas dicker geworden ist. Nun könnt ihr die Nudeln auf 4 Teller aufteilten, mit Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren und los schlemmen.

https://www.veganconfetti.de/rezepte/spicy-udon-nudeln/

Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.
Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti

https://www.veganconfetti.de/rezepte/spicy-udon-nudeln/