REZEPT · HAUPTSPEISE · THAILAND

Pad Kee Mao – Thailändische Nudeln mit Rindfleisch

Pad Kee Mao ist ein thailändisches Wok-Gericht mit breiten Reisnudeln, Rindfleisch, Brokkoli, Knoblauch, Chili und Basilikum. Die Sauce aus Soja-, Austern- und Fischsauce wird vorher angerührt, das Braten selbst dauert nur wenige Minuten. Schnell servieren, damit nichts übergart.



Rezept-ID: **R-53193** Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

200 g	breite Reisnudeln
2 EL	Pflanzenöl
3 Zehen	Knoblauch, gehackt
3	Thai-Chilis (Vogelaugenchilis), gehackt
225 g	Rindersteak (Sirloin)
100 g	Brokkoli
1 Handvoll	Basilikumblätter
4 EL	Sojasauce (für die Sauce)
4 EL	Austernsauce (für die Sauce)
1 TL	Fischsauce (für die Sauce)
1 EL	Zucker (für die Sauce)

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten, abseihen und beiseitestellen. Alle Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel oder einem Krug verrühren und ebenfalls beiseitestellen.
2. Das Öl in einem großen Wok oder einer großen Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Knoblauch und Chili 20 Sekunden unter Rühren braten, bis sie gerade golden werden.
3. Das Steak zugeben und 1 Minute unter Rühren scharf anbraten, bis es Farbe nimmt.
4. Den Brokkoli zugeben und eine weitere Minute braten. Dann Nudeln und Sauce dazugeben und 1 bis 2 Minuten weiterbraten, bis alles gut vermengt und heiß ist.
5. Das Basilikum unterrühren, den Herd ausschalten und sofort servieren, damit nichts übergart.

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Wok aus Carbonstahl
bei Amazon · Affiliate-Link

Breite Reisnudeln
bei Amazon · Affiliate-Link

Austernsauce
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Certified Leftover Specialist"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz