

Hähnchenlebern in Austernsauce mit Basmatireis



Dies ist ein sehr einfaches Gericht.

Asiatisch. Und mit nur einigen Zutaten. Aber sehr lecker.

Eine Innereie findet hier einmal ihre Verwendung.

Knoblauch passt ja immer gut zu Leber. Also kommen mehrere Knoblauchzehen in das Gericht.

Als geschmackgebende Sauce wähle ich eine Austernsauce. Dazu noch etwas Fischsauce für Salzigkeit. Verlängert mit etwas Wasser.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 6 Knoblauchzehen

- Austernsauce
- Fischsauce
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Basmatireis
- 3 Tassen Wasser
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Reis in kochendem, leicht gesalzenen Wasser 11 Minuten garen.

Lebern grob zerkleinern.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer platt drücken und kleinschneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Lebern und Knoblauch darin kurz pfannenrühren. Mit Fischsauce und Austernsauce ablöschen. Mit dem Wasser verlängern. Kurz köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Lebern darüber geben. Großzügig die Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Putenfleisch mit Mungobohnensprossen in Chili-Bohnen-Sauce mit Basmatireis



Bei diesem Rezept bekommt das Putenfleisch ganz asiatisch klassisch Mungobohnensprossen als weitere Zutat.

Und als Sauce wähle ich eine scharfe Bohnen-Sauce, also eine asiatische Sauce mit Sojabohnen und Chili. Die eine leichte

Schärfe mit sich bringt.

Für 2 Personen:

- 400 g Putenschnitzel (etwa 4 kleine Schnitzel)
- 400 g Mungobohnensprossen (2 Packungen à 200 g)
- 4 EL Chili-Bohnen-Sauce (Toban Djan Sauce)
- Fisch-Sauce
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 Tasse Basmatireis
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 11 Min.



Putenfleisch in kurze, schmale Streifen schneiden.

Reis in der dreifachen, leicht gesalzenen Menge Wasser in einem Topf auf dem Herd 11 Minuten garen.

Öl in einem Wok erhitzen.

Fleisch darin kurz pfannenrühren.

Sprossen dazugeben und ebenfalls einige Minuten pfannenrühren.

Mit Fisch-Sauce ablöschen. Chili-Bohnen-Sauce dazugeben. Mit dem Wasser verlängern. Alles kurz köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Fleisch mit Sprossen und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Putenfleisch mit Blattspinat in Knoblauch-Chili-Sauce und Basmatireis



Ein asiatisches Rezept für ein Gericht, das ich im Wok zubereite. Und das daher auch pfannengerührt wird.

Pute passt ja zu Spinat. Und zu Spinat passt immer eine ganze Menge Knoblauch, so dass ich für die Sauce eine scharfe Knoblauch-Sauce ausgewählt habe. Eine asiatische, versteht sich.

Als Beilage gibt es Bio-Basmatireis, der sehr gut schmeckt, eine leichte Würze hat und einen sehr angenehmen Duft.

Für 2 Personen:

- 4 kleine Putenschnitzel
- 500 g Blattspinat (2 Packungen à 250 g)
- 4 EL Knoblauch-Chili-Sauce
- Fisch-Sauce
- 1 Tasse Basmatireis
- 1/2 Tasse Wasser
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Putenfleisch in kurze, schmale Streifen schneiden.

Blattspinat putzen und grob zerkleinern.

Reis in der dreifachen, leicht gesalzenen Menge Wasser 11 Minuten auf dem Herd in einem Topf garen.

Öl in einem Wok erhitzen.

Putenfleisch in den Wok geben.

Spinat dazugeben und kurz mitgaren.

Mit Fisch-Sauce ablöschen. Chili-Knoblauch-Sauce dazugeben. Mit dem Wasser verlängern. Alles kurz köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Fleisch mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Shirataki mit Blattspinat-Avocado-Pesto



Shirataki-Nudeln sind eine traditionelle japanische Nudelsorte. Sie sind besonders in der japanischen und chinesischen Küche beliebt. Die Shirataki-Nudeln ähneln vom Aussehen den Glasnudeln, sind aber etwas dicker. Man könnte sie mit schmalen, italienischen Bandnudeln vergleichen.

Die Shirataki-Nudeln bestehen weitgehend aus Wasser und dem Mehl der Konjakwurzel (auch Teufelszunge genannt). Durch das Herstellungsverfahren riechen die Nudeln leicht nach Fisch und müssen daher vor dem Garen gut gewässert werden.

Sie haben selbst keinen großen Eigengeschmack, nehmen dafür aber sehr gut den Geschmack einer Suppe oder Sauce an.

Als Pesto gibt es dazu ein Pesto aus den Hauptbestandteilen Blattspinat und Avocado.

Ich püriere das Pesto vor dem Servieren nicht mit dem Pürierstab, sondern schneide alle Zutaten vor dem Garen sehr klein. Das Pesto zerfällt dann durch

das Garen und wird sehr sämig.

Wie immer kann man ein wenig Kochwasser der Shirataki-Nudeln verwenden, um das Pesto ein wenig zu verlängern und flüssiger zu machen.

Und um ein wirklich sehr schmackhaftes Pesto zu erhalten, gebe ich eine große Portion frisch geriebenen, veganen Hartkäse hinzu.

Für 2 Personen:

- 400 g Shirataki-Nudeln (2 Packungen à 200 g)
- 300 g Blattspinat (2 Packungen à 150 g)
- 2 reife Avocados
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- veganer Hartkäse
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Eine große Portion Hartkäse auf einer kleinen Küchenreibe in eine Schale fein reiben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden.

Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch zusammen in eine Schale geben.

Spinat und Avocado ebenfalls.

Öl in einem Topf erhitzen.

Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin einige Minuten glasig andünsten.

Spinat und Avocado dazugeben und mit andünsten.

Mit einem Schluck Riesling ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Käse dazugeben, alles gut vermischen und noch etwas köcheln lassen.

Abschmecken.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Shirataki-Nudeln darin 3 Minuten garen.

Nudeln zum Pesto geben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch mit Koriander und Basmatireis



Dieses asiatische Gericht hat mir mal wieder so richtig geschmeckt.

Nur Schweinebauch als Hauptzutat, quer in schmale Streifen geschnitten.

Eine wesentliche Zutat ist aber der frische Koriander, der dem Gericht den asiatischen Touch gibt.

Die Sauce bilde ich klassisch aus Fisch-Sauce und dunkler Soja-Sauce. Mit etwas Wasser verlängert.

Und dazu gibt es neuen Bio-Basmatireis, vermutlich nicht von den Hängen des Himalaya, sondern von irgend einem Feld in Deutschland. Aber er mundet vorzüglich.

Ich habe den Schweinebauch natürlich klassisch in meinem Wok auf meinem neuen Induktionsherd gegart. Geht wirklich sehr schnell und gart vorzüglich.

Für 2 Personen:

- 6 Scheiben Schweinebauch
- 30 g frischer Koriander (2 Packungen à 15 g)
- Fisch-Sauce
- dunkle Soja-Sauce
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 Tasse Bio-Basmatireis
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 11 Min.



Schweinebauch quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Koriander putzen und kleinschneiden. Ebenfalls in eine Schale

geben.

Reis in der dreifachen Menge Wasser in einem Topf 11 Minuten garen. Wasser leicht salzen.

Parallel dazu Öl in einem Wok erhitzen.

Schweinebauch darin einige Minuten kross pfannenrühren.

Koriander dazugeben und alles gut vermischen.

Mit Fisch-Sauce und Soja-Sauce ablöschen.

Mit etwas Wasser verlängern.

Noch etwas köcheln lassen.

Reis auf zwei große Schüsseln verteilen.

Schweinebauch mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch mit Gemüse und Ramen-Nudeln



Mit Ramen-Nudeln

Eigentlich eher ein deutsches Rezept, wenn man die Zutaten wie Schweinebauch oder Mangold betrachtet.

Aber da ist dann auch noch der Pak Choi als Gemüse, die würzige Sauce aus dunkler Soja-Sauce und als Sättigungsbeilage die Ramen-Nudeln.

Daher wird das Rezept erst einmal in die Kategorie „Asiatisch“ eingeordnet.

Das Gericht sieht ja auf den Fotos auch eher so aus.

Aber es ist würzig, pikant und schmackhaft.

Und gerade die Ramen-Nudeln geben dem Gericht noch so einen richtig schmackhaften Touch.

Für 2 Personen:

- 4 Schweinebauch-Scheiben
- Salz

- Pfeffer
- Paprika
- 4 Blätter Mangold
- 2 Pak Choi
- 4 EL dunkle Soja-Sauce
- 4 EL Wasser
- 280 g Ramen-Nudeln
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit dunkler Soja-Sauce gewürzt

Schweinebauch quer in schmale Streifen schneiden.

In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Etwas ziehen lassen.

Gemüse putzen und ebenfalls quer in schmale Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch darin anbraten.

Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Soja-Sauce und Wasser darüber geben.

Alles vermischen und kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 3–4 Minuten garen.

Nudeln zu der Fleisch-Gemüse-Mischung geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchen asiatisch mit Kürbis und Paprika



Mit viel frischem Koriander

Ein asiatisches Rezept. Das aber nicht original asiatisch ist. Denn ich habe es selbst erfunden, aus den Zutaten, die ich gerade zuhause vorrätig hatte.

Aber Fleisch und Gemüse passen gut zusammen.

Und die Würzung übernimmt die Fisch- und Asia-Sauce.

Und natürlich nicht zu vergessen der frische Koriander, der dem Gericht einen asiatischen Touch verleiht.

Und dazu natürlich passend asiatischer Reis mit Kokos, Chili und Zitronengras.

Das Gericht schmeckt etwas ungewohnt, aber leicht süß-sauer. Und somit durchaus asiatisch.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenschnitzel
- 1 roter Paprika
- $\frac{1}{2}$ Butternuss-Kürbis
- 30 g frischer Koriander
- 4 EL Fisch-Sauce
- 250 g Kokos-Chili-Sauce
- Öl
- 2 Packungen Reis (à 250 g, vorgegart, mit Kokos, Chili und Zitronengras)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Hühnchen mit Gemüse

Kürbis und Paprika putzen und in kurze, feine Streifen schneiden.

Fleisch in kurze, schmale Streifen schneiden.

Koriander klein hacken.

Öl in einem Wok erhitzen.

Zuerst den Kürbis einige Minuten pfannenrühren, er braucht am längsten.

Dann Paprika, Fleisch und Koriander dazugeben und nochmals einige Minuten pfannenrühren.

Mit Fisch-Sauce und der Asia-Sauce würzen.

Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Reispackungen etwas kneten und auflockern.

Dann die Packungen oben aufschneiden.

In der Mikrowelle bei 800 Watt drei Minuten erhitzen.

Reis auf zwei Schalen verteilen.

Fleisch mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchen-Frühlingsrollen mit Teriyaki-Sauce



Mit leckerem Dip

Chinesische Frühlingsrollen.

Zubereitet mit einer Füllung aus Hähnchenfleisch und Gemüse.

Eingerollt in einen Frühlingsrollen-Teig. Man bekommt ihn in jedem Asia-Geschäft.

Frittiert in der Fritteuse.

Und serviert mit einem Dip aus Teriyaki-Sauce.

Für 2 Personen:

- 1 Packung Frühlingsrollen-Teig (ausreichend für 24 kleine Frühlingsrollen)
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Weißkohl
- $\frac{1}{2}$ Wurzel
- etwas Sojabohnensprossen
- etwas Bambussprossen
- etwas Glasnudeln
- ein kleines Stück Lauch
- Sojasauce
- Chilipulver
- gemahlener Ingwer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Frittierzeit 7 Min.



Kross frittiert

Hähnchenbrustfilet sehr kleinschneiden, als wollte man ein Tatar daraus zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden.

Fleisch und Gemüse in eine Schüssel geben.

Mit etwas Sojasauce, Chilipulver und Ingwer würzen.

Alles gut vermischen.

Frühlingsrollen-Teig nacheinander auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen.

Füllung darauf geben, jeweils zu einer länglichen Rolle formen, Seiten des Teigs einschlagen und Rollen zusammenrollen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Rollen 7 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Jeweils 12 Rollen auf einen großen Teller geben.

Jeweils einen Dip aus Teriyaki-Sauce dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüse-Frühlingsrollen mit Teriyaki-Sauce



Ein kleiner Snack für zwischendurch

Frühlingsrollen als Vorspeise sind aus der asiatischen Küche sehr gut bekannt. Man isst sie meistens auch im China-Restaurant als Vorspeise, wenn man dort ab und zu essen geht.

Es gibt sie in den unterschiedlichsten Variationen, sprich Füllungen. Da variieren die Frühlingsrollen von Land zu Land und vermutlich von Region zu Region.

Fast immer werden sie mit einem Dip zum Eintunken der geschnittenen Frühlingsrollen-Häppchen serviert. Hier verwendet man meistens Teriyaki- oder helle Soja-Sauce. Auch eine Austern-Sauce ist denkbar.

Für Frühlingsrollen gibt es in Asia-Geschäften speziellen Frühlingsrollenteig, also schon fertig zubereiteter Teig, der dafür verwendet wird.

Haben Sie diesen nicht vorrätig oder kommen Sie in absehbarer Zeit nicht in ein Asia-Geschäft, bedienen Sie sich einfach beim Supermarkt oder Discounter einfach eines Blätter-, Flammkuchen oder Pizzateigs. Diesen können Sie für die Frühlingsrollen zweckentfremden.

Bei der Zubereitung habe ich keine Mengenangaben zu den verwendeten Gemüsesorten und Pilzen vermerkt.

Putzen Sie einfach Gemüse und Pilze, schneiden oder reiben Sie sie klein und verwenden Sie einfach von jedem so viel, wie sie einen Schwerpunkt darauf bei der Füllmasse der Frühlingsrollen setzen möchten. Normalerweise haben aber der Weißkohl und die Sprossen den mengenmäßig höchsten Anteil an der Füllmasse.

Für 2 Personen

Für die Frühlingsrollen:

- Frühlingsrollenteig (Asia-Geschäft)
- Teriyaki-Sauce

Für die Füllung:

- Weißkohl
- Mungobohnensprossen
- Sojabohnensprossen
- Zwiebeln
- Champignons
- Wurzeln
- rote Paprika
- Shiitake-Pilze
- Mu-Err-Pilze
- Ingwer
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Frittierzeit 6 Min.



Kross frittiert

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Gemüse und Pilze putzen und entweder sehr fein schneiden. Oder mit einer Küchenmaschine oder auf einer Küchenreibe fein reiben.

Alles in eine große Schüssel geben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gut vermischen.

Teig entweder zurechtschneiden. Oder fertigen Teig für Frühlingsrollen auf einem großen Arbeitsbrett ausrollen.

Rollen mit der Füllmasse füllen. Teig an den Seiten einklappen. Rollen vorsichtig zusammenrollen.

Rollen in der Fritteuse 6 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Teriyaki-Sauce in zwei kleine Schalen geben.

Jeweils vier Rollen auf einen Teller geben. Mit einer Schale

des Dips servieren.

Guten Appetit!

Hähnchenfleisch asiatisch mit frittiertes Avocado und Süßkartoffel-Fritten



Kross frittierte Beilagen

In der asiatischen Küche wird gern mit Saucen gearbeitet. Vor allem mit Soja-Saucen aller Art. Das mariniert die Zutaten vor der Zubereitung oder würzt sie. Und man braucht meistens kein Salz und Pfeffer mehr wie in der europäischen Küche.

Bei diesem Rezept werden die Hähnchenbrustfilets einige Stunden vor der Zubereitung in dunkler Soja-Sauce mariniert.

Dazu gibt es als Beilagen Fritten aus Süßkartoffel. Und frittierte Avocados. Beides dann mit einer süßen Soja-Sauce, und zwar einer Teriyaki-Sauce gewürzt.

Zu den Filets gibt es als Würze noch frischen Basilikum dazu und ein wenig in Butter gebratene Lauchzwiebelstücke.

Für 2 Personen:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 4 EL dunkle Soja-Sauce
- 4 Zweige frischer Basilikum
- 2 Lauchzwiebeln
- Butter
- 1 Süßkartoffel
- 2 Avocados
- Teriyaki-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Mit Soja- und Teriyaki-Sauce

Hähnchenbrustfilets auf einen großen Teller legen und Soja-Sauce darüber geben. Auf beiden Seiten die Filets mit dem Kochpinsel mit der Sauce bestreichen. Eine Stunde marinieren

lassen. Dabei ab und zu wenden.

Süßkartoffel schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Dann längs in Fritten schneiden, eventuell quer nochmals halbieren.

Acocados putzen, schälen, in zwei Hälften schneiden und entkernen. Dann längs fächerartig aufschneiden.

Blätter des Basilikums kleinschneiden.

Lauchzwiebeln putzen und quer in größere Stücke schneiden.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Fritten zuerst 3 Minuten im siedenden Fett frittieren. Dann weitere 3 Minuten frittieren, dabei auch die Avocados dazugeben.

Parallel dazu Butter in der Pfanne erhitzen. Filets auf jeder Seite 3 Minuten kross anbraten. Dabei die Lauchzwiebeln auch mit anbraten.

Jeweils zwei Filets auf einen Teller geben. Basilikum darüber verstreuen. Lauchzwiebeln darüber geben.

Fritten auf die beiden Teller verteilen. Jeweils zwei Avocado-Hälften auf einen Teller geben. Einige Esslöffel Teriyaki-Sauce über das Gemüse geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenbrustfilet **mit**

chinesischen Pilzen auf Basmatireis



Alle Zutaten im Wok

Ein chinesisches Rezept.

Aber selbst kreiert.

Jedoch alle Zutaten aus China. Öl, Pilze, Saucen, Reis.

Nur der Stangensellerie und das Hähnchenbrustfilet sind Made in Germany.

Wie es sich für ein asiatisches Gericht gehört, ist es schnell zubereitet.

Es braucht etwa so lange, wie der Reis zum Garen benötigt.

Also gerade einmal 10 Minuten.

Für 2 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Stängel Staudensellerie
- 10 chinesische Pilze
- 10 Mu-Err-Pilze
- 4 EL Chilli-Knoblauch-Sauce
- Fisch-Sauce
- 1 Tasse Wasser
- Zucker
- 1 Tasse Basmatireis
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Filet in kurze, schmale Streifen schneiden.

Stangensellerie putzen und quer in kurze Stücke schneiden.

Chinesische Pilze in etwa 80 Grad heißem Wasser in einer Schüssel mindestens 10 Minuten einweichen.

Herausnehmen, Wasser wegschütten, Pilze in grobe Stücke schneiden und in die Schüssel zurückgeben.

Reis in der doppelten Menge Wasser mit etwas Salz in einem kleinen Topf auf dem Herd 10 Minuten garen.

Währenddessen Öl in einem Wok erhitzen.

Fleisch, Gemüse und Pilze hineingeben und einige Minuten pfannenrühren.

Mit etwas Fisch-Sauce ablöschen.

Chili-Knoblauch-Sauce dazugeben.

Mit Wasser ablöschen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Gericht mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kronfleisch mit Mini Pak Choi und Shiitake in Chili-Sauce



Mit würziger und scharfer Sauce

Ein asiatisches Gericht. Da ich es mit einer asiatischen Chili-Bohnen-Sauce zubereite.

Der Einfachheit halber aber doch in einem tiefen Teller angerichtet, und man kann es mit Gabel oder Löffel essen.

Als Hauptzutat verwende ich Kronfleisch, das ich in kurze Streifen schneide.

Dazu Mini Pak Choi. Und Shiitake-Pilze.

Die Sauce bereite ich, wie schon erwähnt, mit einer Chili-Bohnen-Sauce zu, die ich mit etwas Wasser verlängere.

Als Beilage gibt es Basmati-Reis.

Pute mit Sojabohnensprossen und Shiitake



Mit leicht scharfer Sauce

Ein asiatisches Gericht.

Alle Zutaten sind aus dem Asia-Shop. Bis natürlich auf das Putenfleisch.

Aber das Gericht gelingt sehr gut und schmeckt hervorragend.

Die Chili-Knoblauch-Sauce habe ich das erste Mal ausprobiert. Sie sorgt für eine gute Würze.

Die Fisch-Sauce ersetzt das Salz.

Ungewohnt für ein asiatisches Gericht verwende ich Vollkorn-

Basmati-Reis. Der noch eine hellbraune Schale hat. Und sehr lange gegart werden muss. Aber exzellent schmeckt.

Chinesische Spezialitäten

China zieht jährlich zig Millionen Touristen aus aller Welt an. Warum ist dieses Land so beliebt? Leckerer Essen ist ein wichtiges Element einer guten Reise. Die chinesische Küche mit ihrer reichen Geschichte, Einzigartigkeit, Vielfalt der Stile und Traditionen des Kochens ist zweifellos ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Kultur. Chinesische Spezialitäten sind bekannt für ihre Farbe, ihr Aroma, ihren Geschmack und ihr attraktives Aussehen.

Hier sind einige chinesische Gerichte, die Sie in den meisten großen Restaurants in China probieren können, falls Sie eine Reise nach Asien unternehmen. Wir würden wir gerne empfehlen, mindestens einmal im Leben Ihren Urlaub in China zu verbringen, um diese Gerichte zu probieren und dabei auch Casinos in Macau zu besuchen. Wenn Sie aber lieber zu Hause bleiben, dann können Sie diese Speisen im Restaurant bestellen und www.casimba.com besuchen.

Pekingente

Peking-Ente ist eines der beliebtesten Gerichte in China, eines der weltweit bekannten Symbole der chinesischen Küche. Ein besonders wertvoller Teil der Pekingente ist nach Meinung vieler die dünne und knusprige Haut. In dünne Scheiben geschnittene Ente wird normalerweise mit Tortillas, süßer Bohnensauce oder Soja mit gehacktem Knoblauch serviert. In Peking können Touristen auch andere [Köstlichkeiten](#)

[probieren](#), wie einen mongolischen Hot Pot, Bifantang-Garnelen und fein gehackte Pommes.

Süß-saures Schweinefleisch

Schweinefleisch in süß-saurer Sauce hat eine leuchtend orangefarbene Farbe und einen tollen Geschmack (süß und sauer zugleich). Anfangs war es nur Schweinefleisch in süß-saurer Sauce. Um den Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden, wurden im Laufe der Zeit Hühnchen-, Rind- und Schweinerippchen in süß-saurer Sauce angeboten.

Hühnchen Gongbao

Das ist eines der bekanntesten Gerichte im Sichuan-Stil. Hühnchen Gongbao ist sowohl bei Chinesen als auch bei Ausländern sehr beliebt. Die Hauptzutaten dieses Gerichts sind gewürfeltes Hühnerfleisch, getrocknete Paprika und geröstete Erdnüsse. Europäer haben ihre eigene Version von Gongbao-Hühnchen kreiert: Hühnchenwürfel werden mit Maisstärke überzogen und es werden auch andere Zutaten (Gemüse, süß-saure Sauce und fein gehackter Knoblauch) dem Gericht hinzugefügt.

Tofu Ma Po

Tofu Ma Po ist eines der bekanntesten Gerichte der Sichuan-Küche. Die Geschichte dieses Gerichts reicht über 100 Jahre zurück. Das Wort Ma bezieht sich auf den würzigen Geschmack, der durch die Verwendung von Pfefferpulver entsteht, einer der am häufigsten verwendeten Zutaten in der Sichuan-Küche. Der Tofu-Geschmack wird durch die Zugabe von Rinderhackfleisch und fein gehackten Frühlingszwiebeln verstärkt. Es ist wirklich lecker.

Wontons

Seit der Tang-Dynastie (618–907) ist es Tradition, dass die Chinesen an der Wintersonnenwende (21. Dezember) Wontons essen. Eine der häufigsten Formen von Wonton ist das Dreieck. In diesem Fall ähneln Wontons italienischen Tortellini.

Normalerweise werden Wontons in Wasser gekocht und mit Brühe serviert. Manchmal werden Wontons gebraten. Wontons werden mit gehacktem Schweinefleisch oder gehackten Garnelen gefüllt.

Chinesische Brötchen

Chinesische Brötchen sind ein zylindrisches kantonesisches Gericht, das im Dim-Sum-Stil zubereitet wird. Diese kleinen Brötchen können mit Fleisch oder Gemüse gefüllt werden und sie können süß oder würzig schmecken.

Nachdem diese leckeren Brötchen gefüllt sind, ist der nächste Schritt das Braten. Die Brötchen werden heiß mit einer köstlichen goldenen Kruste serviert. Dieses Gericht ist besonders beliebt in Jiangxi, Jiangsu, Shanghai, Fujian, Guangzhou, Shenzhen und Hongkong.

Hähnchenfleisch mit chinesischen Pilzen in Tom- Kha-Kai-Sauce



Mit schmackhaften Pilzen

Ich liebe chinesische Pilze, in diesem Fall vor allem die Shiitake-Pilze. Dazu habe ich noch Mu-Err-Pilze verwendet, die auch sehr lecker sind.

Als Fleischzutat wähle ich Hähnchenbrustfilets, die ich in kurze Streifen schneide.

Die verwendete Sauce enthält Koskosnuss, Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras. Sie bringt somit ein leichtes Aroma von Kokosnuss mit und hat auch eine leicht säuerliche Note.

Die Fisch-Sauce liefert dann noch etwas Salzigkeit und einen Hauch an Fischgeschmack. Alles in allem schmeckt die Sauce wirklich exzellent.

Als Beilage dieses Mal Vollkorn-Basmatireis, der noch eine hellbraune Schale hat und relativ lange gegart werden muss. Aber er schmeckt wirklich exzellent.

Da Asiaten sicherlich keinen Vollkornreis zubereiten würden, richte ich dieses Gericht– auch wenn alle Zutaten original asiatisch sind – nicht in Schalen mit Essstäbchen an. Sondern wie gewohnt auf großen, flachen Tellern.

[amd-zlrecipe-recipe:1243]

Gedämpfte Wan-Tan mit Soja-Sauce



Herrliche Teigtäschlein

Wan-Tan sind gefüllte Teigtaschen und eine Spezialität der chinesischen Küche.

Ich hatte keine Nudelmaschine mehr vorhanden, mit der ich Teigplatten hätte herstellen können. Meine Nudelmaschine, die ich mir vor einem dreiviertel Jahr gekauft hatte, musste ich in diesem Zeitraum drei Mal an den zuständigen Vertrieb einschicken. Das erste Mal wurde ein Teil der Nudelmaschine ersetzt. Das zweite Mal wurde mir eine ganz neue Nudelmaschine zurückgeschickt. Und das dritte Mal war die Nudelmaschine dann wieder so defekt, dass der Vertrieb mir den Kaufpreis erstattete.

Aber ich hatte ja noch das Rezept für die Zubereitung des Nudelteigs in Erinnerung. Und so habe ich auf diese Weise Teigplatten zubereitet, die ich zurecht geschnitten habe.

Der Teig hätte im Endeffekt doch deutlich dünner sein können. Die Wan-Tan waren somit zum einen sehr groß, zum anderen auch mit einem recht festen Teig hergestellt.

Außerdem hätten die Wan-Tan auch deutlich kleiner ausfallen können, damit man sie mit einem Esslöffel oder auch Essstäbchen hätte essen können.

Aber dann hätte ich die Zubereitung vermutlich doch in viele aufeinanderfolgende Durchgänge unterteilen müssen und die Zubereitung hätte noch deutlich länger gedauert.

Ich habe die Wan-Tan in einem asiatischen Dampfgar-Körbchen aus Bambus zubereitet. Ich hatte in meiner Küche wieder einmal umgeräumt und mein Küchenregal mit den asiatischen Lebensmitteln an eine andere Stelle gehängt, damit die Artikel besser zugänglich und verwendbar sind.

Und in diesem Zusammenhang habe ich auch diverse andere Küchengeräte, die an einer Wand in der Küche hingen, an anderer, besser zugänglichen Stelle aufgehängt. Dazu zählte dann auch das Bambuskörbchen.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Man erhitzt eine geringe Menge Wasser in einem großen Topf. Stellt ein Bambuskörbchen

hinein. Stellt die Wan-Tan in das Körbchen. Deckt das Körbchen mit dem Deckel zu. Und lässt die Wan-Tan je nach Größe und Zutaten der Wan-Tan eine unterschiedliche Zeit lang im Dampf garen. Verkocht das Wasser im Topf, gießt man einfach mit etwas Wasser nach.

Die Füllung kann aus den unterschiedlichsten Zutaten zubereitet werden. In diesem Fall besteht sie aus zerhacktem Putenfleisch und diversen Gemüsesorten. Wichtig ist, dass alles sehr klein geschnitten wird, damit man eine schöne Füllung bilden kann.

Und natürlich soll die Füllung auch gut gewürzt werden.

Als Zugabe zu den gedämpften Wan-Tan gibt es Schälchen mit heller Soja-Sauce, die man gern zum Marinieren verwendet, oder eben wie in diesem Fall als Sauce zum Dippen.

[amd-zlrecipe-recipe:1215]