

# Asiatische Bowlschalen

Wie bereiten Sie asiatische Nudelsuppen oder bestimmte Reisgerichte authentisch und optisch ansprechend für ihre Familie oder Gäste zu?

Für Nudelsuppen und Reisgerichte sollte man auch asiatische Bowlschalen verwenden.

Ich hatte mir dies schon lange gewünscht und auch geplant. Zwischenzeitlich habe ich sogar versucht, solche Schalen gebraucht aus der Nachbarschaft oder Internet-Foren zu bekommen. Ein gebrauchter Zustand hätte mich nicht gestört. Aber ich hatte keinen Erfolg.

Ich habe mich dann heute zuerst einmal auf den Weg zu einem Asien-Supermarkt gemacht, Vinh-Loi, in Wandsbek im Osten Hamburgs. Mein benachbarter Stadtteil, also konnte ich zu Fuß gehen und einen längeren Spaziergang anschließen. Und nicht mit dem Auto, denn ein solches habe ich seit letzter Woche nicht mehr, da ich es aus Kostengründen – hohe Reparatur- und TÜV-Abnahme-Kosten – verkauft habe. Aber es hätte ja auch die öffentlichen Verkehrsmittel oder ein Miet-E-Roller gegeben. Aber so habe ich es zu Fuß gemacht und stolze 10 km zurückgelegt.

Nun, zu den Schalen und dem Supermarkt. Der Supermarkt hat wirklich eine sehr große Auswahl. Ich werde dorthin sicherlich nochmals zurückkehren, um Nudeln, Sojasaucen oder andere fertige Saucen zu kaufen. Auch an Geschirr hat er eine große Auswahl.

Ich habe mich für eine Schale aus Japan – etwas teurer – und eine Schale aus China – etwas preiswerter – entschieden. Beides zusammen ergibt dann einen angemessenen Preis.



### Japanische Bowlschale

Ich dokumentiere Ihnen die Schalen hier einmal mit Foto und kann nur empfehlen, in solches Arbeitsgerät oder man muss ja besser sagen, Genussgeschirr für bestimmte asiatische Gerichte zu investieren. Gerade eine japanische Ramen-Nudelsuppe isst man hieraus doch sehr viel lieber, ansprechender und somit geschmackvoller.



Chinesische Bowlschale

---

## Asien-Woche: Änderung

Ja, so hatte ich mir das eigentlich nicht vorgestellt. Ursprünglich wollte ich ja eine Woche lang jeden Tag ein neues Rezept zu Asien veröffentlichen. Und war deswegen auch extra beim Asia-Shop shoppen, um eben original asiatische Zutaten zu kaufen.

Nur klappt es leider nicht wie geplant, dass ich jeden Tag ein asiatisches Rezept veröffentliche. Vielleicht liegt es auch daran, dass ich zwar gerne asiatisch esse und koche, doch sieben Rezepte jeden Tag hintereinander zu kochen und zu veröffentlichen, ist vermutlich doch ein wenig viel. Das übertrifft meine Liebe zu asiatischem Essen dann doch ein wenig.

Zudem kam mir z.B. gestern eine andere Zubereitung dazwischen, das Suppengemüse, das ich vor etwa einer (!) Woche gekauft hatte, machte langsam Anstalten, dass es verdarb, und so musste ich unbedingt die seit langem geplante Zubereitung eines leckeren Gemüsefonds dazwischen schieben. Das Rezept dazu gibt es auch noch diese Woche.

Und dann waren einige Artikel in meinem Discounter heute sehr stark im Preis reduziert, so dass ich sie einfach kaufen musste. Und jetzt habe ich eben zusätzliches Gemüse und frische Pasta vorrätig, die ich auch in den kommenden Tagen zubereiten und kochen muss, damit sie nicht verderben. Und auch Obst, das günstig war im Preis, habe ich gekauft. Und das ruft natürlich wieder nach einer leckeren Obst-Tarte, die ich leider dazwischen schieben muss.

So ändere ich heute einmal meine Ankündigung einer Asien-Woche mit sieben verschiedenen Rezepten mit asiatischen Zutaten an sieben aufeinander folgenden Tagen. Die sieben Rezepte kommen, mit schönen Foodfotos. Aber verteilt auf die folgenden Tage und die Tage der kommenden Woche. ☐

---

## **Pute, Gemüse und Reismnudeln in Toban-Djan-Sauce**



Im Wok

Das Shoppen im Asia-Shop hatte sich leider etwas verzögert. Für letzte Woche Freitag oder Samstag geplant, fand es leider erst heute statt. Der anvisierte Asia-Shop, bei dem ich aber schon mehrere Jahre nicht mehr eingekauft hatte, bestand leider nicht mehr. Aber Hamburg ist ja eine große Stadt und hat ein reichhaltiges Angebot, so dass ich vielleicht 500 m entfernt im gleichen Stadtteil einen anderen Asia-Shop fand, der zudem ein sehr reichhaltiges Sortiment hat und sehr gut aufgeräumt ist.

Ich kaufte hier zusätzlich zu den geplanten Mi-Nudeln auch noch Reismudeln.

Hier bereite ich mein erstes Gericht meiner Asien-Woche zu. Und zwar ausschließlich mit asiatischen Zutaten.

Ich verwende für das Gericht meine asiatische Lieblings-Sauce, Toban-Djan-Sauce. Dies ist eine scharfe Bohnen-Sauce. Damit kann man herrliche asiatische Gerichte zubereiten und sie mundet einfach vorzüglich.

Da ich Reismudeln nur selten vorrätig habe und diese zubereite, nun aber heute im Asia-Shop eingekauft habe, bereite ich doch gleich ein Gericht mit diesen zu.

[amd-zlrecipe-recipe:733]

---

## Asien-Woche

Kommende Woche veranstalte ich eine Asien-Woche in meinem Foodblog. Es wird sieben Rezepte zu asiatischen Gerichten geben.

Ich werde keine original asiatischen Gerichte zubereiten und somit nachkochen. Vermutlich werden alle Gerichte eigene Kreationen sein.

Dafür werde ich sie aber mit original asiatischen Zutaten zubereiten.

Vorhanden sind:

- dunkle Soja-Sauce
- helle Soja-Sauce
- Fisch-Sauce
- Chili-Sauce
- süß-saure Chili-Sauce
- Hoisin-Sauce
- rote Thai-Curry-Paste
- Chili-Paste mit Sojabohnen-Öl

Für morgen oder Samstag ist ein Einkauf im Asia-Geschäft geplant.

Ich will noch die folgenden Zutaten kaufen:

- Sesamöl
- Bambussprossen
- Sojabohnensprossen
- chinesische Pilze
- Mu-Err-Pilze
- Austern-Sauce
- Toban Djan scharfe Chili-Bohnen-Sauce
- schwarze Bohnensauce
- Mi-Nudeln

Basmati-Reis ist vorhanden. Ebenso wie vielfältige Fleischsorten wie Huhn, Pute oder Schwein. Vielleicht kaufe ich auch noch eine Entenbrust beim Discounter.

Dann kann es losgehen. Zubereitet werden die asiatischen Gerichte natürlich alle im Wok, in dem die Zutaten nur kurz pfannengerührt werden, damit sie knackig und frisch bleiben.

Heute folgt schon einmal ein asiatisches Gericht mit Schweinefleisch, Gemüse und Basmati-Reis in einer roten Thai-Curry-Sauce.

Schön scharf! ☐

*Foto © ASchick01/pixelio.de*