

# Pute, Gemüse und Reismudeln 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 Reisnudeln 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]

---

## Hühnersuppe

Dies ist eine gehaltvolle Hühnersuppe mit Einlage. Und zwar mit Hähnchenbrust-Filet.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Hühnerfond.

Als Einlage gebe ich Hähnchenbrust-Filet hinzu, das ich zuvor gare und dann in feine Streifen zerrupfe.

Eine wirklich sehr schmackhafte Suppe, die durch die Verwendung der selbst zubereiteten Hühnerbrühe sehr viel Geschmack hat.

Die Brühe salze ich, wie ich auch bei der Zubereitung des Fond mitgeteilt habe, erst jetzt beim Erhitzen der Brühe und schmecke sie dann ab.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:714]

---

# Hühnerfond

Heute habe ich einmal wieder seit wirklich schon sehr langer Zeit einen Hühnerfond zubereitet. Für diverse Verwendungen in Suppe, Eintopf, Ragout, Gulasch oder wofür man ihn sonst noch braucht.

Was man dazu benötigt? Ein tiefgefrorenes Hähnchen, Suppengemüse, Gewürze und Wasser.

Als Suppengemüse wählt man Knollensellerie, Wurzeln und Lauch. Als Gewürze Pfefferkörner, gelbe Senfsaat, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Kardamom, Gewürznelke, Chili-Schote und Lorbeerblätter. Und zum Aufüllen 3–4 l Wasser.

Sie zerschneiden das Gemüse einfach grob, ein Putzen oder Schälen ist nicht notwendig. Auch das Hähnchen zerteilen sie in grobe Teile. Die Innereien des Hähnchens, die dem Hähnchen beiliegen, gebe ich natürlich zum Anbraten mit in den Bräter hinzu.

Sie braten alles in einem sehr großen Bräter in Öl an, geben die Gewürze in einem Gewürzsäckchen hinzu, löschen mit sehr viel Wasser ab, so dass der Bräter bis zum Rand gefüllt ist und lassen alles gut 4–5 Stunden auf dem Herd zugedeckt bei geringer Temperatur garen.

Geben Sie kein Salz an den Fond. Das dürfen Sie nicht. Ein Fond wird erst bei der weiteren Zubereitung als Grundlage für eine Suppe, einen Eintopf oder ein Ragout gesalzen, so, wie es für das jeweilige Gericht notwendig ist.

Bei der weiteren Zubereitung gehen Sie bitte einfach nach dem Grundrezept vor.

Das Rezept ergibt einen herrlich duftenden und schmeckenden Fond. Und insgesamt 3 l Fond, den man schön in Portionsbehältern von 500 ml einfrieren kann.

[amd-zlrecipe-recipe:711]

---

## **Pute, Chinakohl, Thai-Basilikum und Basmati-Reis**



Herrlicher Thai-Basilikum

Ich hatte beim meinem Discounter das Glück und bei den Küchenkräutern auch einmal einen frischen Topf Thai-Basilikum gefunden. Ich habe ihn natürlich sofort mitgenommen und gekauft.

Ich bereite hier ein asiatisches Gericht zu, für das ich als Fleisch Putenfilet verwende.

Dazu als weitere Zutat Chinakohl.

Dazu kommt der kleingeschnittene Thai-Basilikum.

Und die Sauce bilde ich aus Fisch-Sauce und Soja-Sauce. Ich wollte dieses Mal keine schwere Sauce am Gericht haben, weil der Thai-Basilikum doch eine schöne Frische mitbringt. Aus diesem Grund habe ich eine helle Soja-Sauce mit Zitronensaft verwendet, die man eigentlich nur zum Marinieren für asiatische Produkte verwendet. Aber sie bringt hier die notwendige Frische und Leichtigkeit für das Gericht mit sich.



Beim Pfannenrühren im Wok

Der Thai-Basilikum schmeckt wirklich sehr würzig und frisch. Er verleiht dem Gericht eine schöne Frische. Er ist eigentlich bei den meisten asiatischen Gerichten mit zu verwenden. Verwenden Sie bitte keinen gewöhnlichen Basilikum, den man für italienische Pesto verwendet. Das dürfen Sie nicht. Das Gericht bestraft Sie dann dafür, dass es nicht asiatisch

schmeckt, sondern eher einen gewöhnlichen Geschmack hat und vielleicht doch aufgrund des Basilikums einen gewissen italienischen Touch bekommt.

[amd-zlrecipe-recipe:693]

---

## Hähnchenbrust-Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf



Vor dem Garen

Ich verwende hier drei Hauptzutaten für einen Auflauf.

Und zwar Hähnchenbrustfilet. Kartoffeln. Und Spitzkohl.

Ich würze den Auflauf nur leicht mit Salz.

Und gebe zum Garen selbst zubereiteten Gemüsefond in die

Auflaufform.

Zum Überbacken gebe ich geriebenen Gouda über den Auflauf.

Das Filet gelingt saftig. Die Kartoffeln sind knackig. Und auch der Spitzkohl ist sehr lecker und wohlschmeckend.

Fertig ist eine Gericht für eine Person.

[amd-zlrecipe-recipe:543]

---

## Hähnchenbrust mit Gemüse asiatisch und Basmati-Reis



Im Wok

Ich hatte Hähnchenbrustfilets vorrätig. Und diverse Gemüsesorten.

Dazu einen Bund frischer Koriander. Und diverse asiatische Saucen, aus denen ich mir für die Zubereitung eine aussuchen konnte.

Was bietet es sich sich mehr an als ein schönes asiatisches Gericht, im Wok pfannengerührt, zusammen mit Basmati-Reis zuzubereiten.

Und hier ist mir tatsächlich ein wirklich sehr leckeres und schmackhaftes asiatisches Gericht gelungen. Und auch die Chili-Sauce schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:498]

---

## **Putenfleisch mit Sprossen und Basmati-Reis**

Ein asiatisch anmutendes Rezept.

Putenfleisch, in kurze Streifen geschnitten.

Dazu Mungobohnen-Keimlinge und Erbsen-Sprossen.

Das Ganze gewürzt mit Kejab-Manis.

Dazu als Beilage Basmati-Reis.

Was nicht so richtig asiatisch anmutet, ist der hinzugefügte, kleingewiegte Schnittlauch. Aber er passt gut zum Gericht, das sehr gut schmeckt.

Eigentlich sollte ich das Gericht in einer Schale mit Stäbchen essen. Der Einfachheit halber habe ich es aber in einem tiefen



Teller angerichtet und serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:482]