

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

Hähnchenbrustfilet mit Wok-Pilz-Gemüse, Bihun-Sauce und Reis

Ich habe einmal meinen Konservendosen-Vorrat etwas reduziert. Vorrätig habe ich eigentlich immer Tomaten in Dosen für ein schönes Sugo für Pasta. Aber manchmal kommen auch noch einige andere Dosen hinzu.

Hier trifft einmal nicht East auf West, sondern China trifft auf Indonesien. Ich hatte eine Dose mit Wok-Pilz-Gemüse, chinesisch, vorrätig. Und eine Dose Bihun-Suppe, indonesisch.

Nun habe ich einfach, wie ich es schon mehrere Male gemacht habe, die Bihun-Suppe zweckentfremdet und als Sauce verwendet.

Und habe zusammen mit Hähnchenbrustfilet und dem Wok-Pilz-Gemüse ein schönes asiatisches Gericht zubereitet.

Das Gericht ist denkbar einfach zubereitet. Sie braten einfach die kleingeschnittenen Filets in Öl an, geben Gemüse und Suppe hinzu und erhitzen alles. Dazu einfach Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:202]

Seełachs mit Gemüse und Brat-Reis



Wok-Pfanne

Ein einfaches Wok-Gericht mit Seelachs, Gemüse und Brat-Reis.

Die Sauce bilde ich aus Fisch-Sauce und Soja-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Seelachs-Filets
- 2 Tassen Basmati-Reis
- 250 g Schnittbohnen
- 1 roter Paprika
- 2 Zucchini
- 2 EL Fisch-Sauce
- 2 EL Soja-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Bohnen, Paprika und Zucchini putzen und in grobe Stücke schneiden.

Filets quer in fingerdicke Streifen schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin etwa 8–10 Minuten vorgaren. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Öl in einem Wok erhitzen und Reis darin einige Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Fisch in den Wok geben und einige Minuten pfannenrühren. Gemüse dazugeben und einige Minuten mit pfannenrühren. Fisch-Sauce dazugeben. Soja-Sauce hinzugeben. Brat-Reis hinzugeben und untermischen. Sauce abschmecken.

Gericht in Schälchen mit Stäbchen servieren. Notfalls kann man es auch in zwei tiefen Tellern servieren.

Gebratenes Hundefleisch mit Gemüse und Reis



Ein ähnliches Gericht, gebratenes Hundefleisch – mit einem Hundeschweif als Dekoration

Mir ist bekannt, wie Deutsche auf ein Rezept für ihr liebstes Haustier reagieren. Ich „reiche“ dieses Rezept von einem Bekannten, der als Selbstständiger in Thailand lebt, nur durch. In Deutschland sind mir rechtlich die Hände gebunden, dies selbst zuzubereiten.

Das Fleisch von Hunden (und Katzen/Affen) darf laut deutschem Lebensmittelrecht a) nicht zum menschlichen Verzehr gewonnen und b) nicht in den Verkehr gebracht werden. Es darf also nicht gewerbsmässig damit gehandelt werden. Es besteht außerdem nach diesem Gesetz auch ein Einfuhrverbot. Dies schließt eine Zubereitung in Deutschland aus. China hat leider auch ein Exportverbot von Hundefleisch eingeführt, so dass man an das Fleisch nicht herankommt.

Ich weiß um die Vorlieben der Deutschen für ihr liebstes

Haustier. Manche Menschen reagieren schon allein bei dem Gedanken, einen Hund als Gericht zuzubereiten, sehr unfreundlich und sind fast schon hasserfüllt. Aber warum kann man Hunde nicht auch als Nahrungsmittel betrachten und in Deutschland keine Hundegerichte zubereiten? In China und Südkorea gibt es bestimmte Hunderassen, die ausschließlich zum Verzehr gezüchtet werden. Warum ist das in Deutschland nicht möglich, wie es auch bestimmte Tierrassen für die Rinder-, Kälber-, Schweine- und Geflügelzucht gibt?

Ich kaufe auch in einer Pferdeschlachtereier Pferdebraten und Pferdesteaks, die ich zubereite, und das Fleisch ist sehr lecker. Viele Girlies, die ihre erste Reitstunde absolvieren und deren Zimmer mehrere Pferdeposter zieren, schreien dabei auf. Die in Pferdeschlachtereien verarbeiteten Tiere werden meistens im hohen Alter – wenn ihr Tod absehbar ist – von den Pferdebesitzern an Schlachtereien verkauft, um mit ihnen noch etwas Geld zu verdienen. Was ist daran verwerflich oder ethisch nicht korrekt? Ich würde mir ein gleiches Verfahren oder die Zucht von bestimmten Hunderassen für Hundegerichte wünschen.

Ich habe aufgrund meiner Einstellung, Hunde auch als Nutztier und Nahrungsmittel zu sehen, und nach dem Publizieren dieses Rezepts Morddrohungen bekommen. Manche Menschen betrachten somit Hunde nur als ihr liebstes Tier und Familienmitglied, drohen jedoch bei der Äußerung, es auch als Nahrungsmittel zu betrachten, dem jeweiligen Menschen mit Mord.



Hundeschlachter

Da es in Deutschland verboten ist, Hundefleisch zuzubereiten, bat ich meinen Bekannten aus Thailand um ein Rezept. Er hat mir ein Hunderezept übermittelt, das er in der „China Town“ in Bangkok erhalten hat. Bangkok hat wie jede Millionenmetropole auch eine „China Town“, in der mehrheitlich Chinesen leben und dort ihre Geschäfte und Restaurants betreiben. Im Süden des Mutterlands China ist es nach wie vor traditionell, Hunde zuzubereiten. Daher wird dies in den „China Towns“ auf aller Welt zum Teil auch angeboten. Auch in Vietnam oder Kambodscha steht Hundefleisch auf der Speisekarte und wird gern gegessen.

Da man in Deutschland dieses Gericht nicht zubereiten kann – es fehlt ja die Hauptzutat, das Hundefleisch –, bleibt nur ein Urlaub in die jeweiligen Länder, in denen man solche Gericht essen kann. So schmackhaft dieses Rezept für kulinarisch aufgeschlossene Menschen auch klingt.

Das Rezept meines Bekannten war leider etwas kurz gefasst und enthielt keine Mengenangaben. Man muss – wenn man sich in einem Land befinden, in dem man dieses Gericht zubereiten darf – die Mengen der Bestandteile abschätzen. Mein Bekannter hat auch keine Angaben zu der Hunderasse, von der dieses Fleisch stammt, gemacht. Ich weiß auch nicht, ob für das Rezept Filet-, Schnitzel- oder Bratenfleisch usw. verwendet wird. Da es ein Wokgericht ist, gehe ich davon aus, dass es sich um Fleisch zum Kurzbraten handelt und nicht um Schmorfleisch.



Gebratene Hunde

Das Fleisch in der Sonne zu trocknen ist in unseren Breiten schwierig. Das geht nur in heißen Sommermonaten wie Juli oder August, wenn man das Fleisch ausgebreitet auf einer Platte – mit Frischhaltefolie oder einem größeren Deckel abgedeckt – in der Sonne trocknen kann. In Thailand ist das sicherlich sehr viel einfacher. Alternativ bietet es sich an, das kleingeschnittene Fleisch abgedeckt einen Tag an einem kühlen Ort zu trocknen. Das Fleisch ist nach einem Tag noch nicht verdorben.

Zutaten:

- Hundefleisch
- Junge Zwiebeln
- Wurzeln
- Chinesischer Duftreis
- frischer Koriander
- Sesamöl
 - ChilisaUCE
 - Essig mit Chili
 - Sojasauce
 - Austernsauce
- Fischsauce

Zubereitungszeit: Trockenzeit 24 Stdn. | Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Das Fleisch in kurze Streifen schneiden und einen Tag in der Sonne trocknen.

Reis nach Anleitung zubereiten. Danach warmstellen.

Währenddessen Zwiebeln und Wurzeln schälen. Zwiebeln kleinschneiden. Wurzeln in kurze Stifte schneiden. Öl in einem Wok erhitzen und Gemüse darin kurz pfannenrühren. Koriander kleinwiegen. Reis und Koriander dazugeben und alles vermischen. Reis-Gemüse-Mischung herausheben und warmstellen.

Nochmals Öl in den Wok geben und erhitzen. Fleisch hinzugeben und kurz pfannenrühren.

Fleisch und Reis-Gemüse-Mischung auf Teller geben und mit den Dipsaucen servieren. Das Gericht ist ungewürzt und erhält seinen Geschmack durch die jeweiligen Saucen.

Rezept: © [Volkmar Schöne](#), Thailand

Fotos: © [allmystery.de](#), [Cornelia George/fotocommunity.de](#), [kinderzeitmaschine.de](#)

