



Neun-Köstlichkeiten-Gemüse

Jiu zhēn shūcài

Neun-Köstlichkeiten-Gemüse (Jiu zhēn shūcài) ist ein traditionelles chinesisches Gericht, das eine Vielzahl von Aromen und Texturen bietet. Es besteht typischerweise aus einer Mischung von Zutaten wie Shiitake-Pilzen, Wasserkastanien, Bambussprossen, roten Chilischoten, Erbsen und Tofu. Der Geschmack ist eine harmonische Kombination aus süß, salzig und leicht scharf, abhängig von den verwendeten Gewürzen und Saucen. Die verschiedenen Gemüse und Tofu sorgen für eine interessante Textur, die von knackig bis weich reicht.

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

40 g Winterpilze / Shiitake getrocknet

350 g Wasserkastanien

80 g Bambussprossen

5 Chilischote(n) rot

20 g Erbsen

80 g Tofu

Für die Sauce

2 EL Süße Bohnenpaste mit 1 EL Zucker verrührt

4 TL Sojasauce

4 TL Reiswein

3 EL Essig

200 ml Gemüsebrühe

4 EL Wasser

2 EL Glutamat

1 TL Pfeffer schwarz

2 TL Sesamöl

2 TL Kartoffelmehl

Zum Würzen

12 EL Öl

2 EL Sambal Oelek

4 Zehen(n) Knoblauch

20 g Erdnüsse

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Blumenpilze 30 Minuten in warmem Wasser einweichen, abgießen und in Würfel schneiden. Alle Gemüse in etwas heißem Öl anbraten und beiseite stellen. Den Tofu in Würfel schneiden und in heißem Öl etwa 1 Minute frittieren. Den Tofu aus der Fritüre heben, abtropfen lassen und beiseite stellen. Die Bohnenpaste mit 1 ½ EL Zucker

verrühren. In einer kleinen Schüssel die süße Bohnenpaste, Sojasauce, Reiswein, Essig, Gemüsebrühe und das Wasser mit Pfeffer, Glutamat, Sesamöl und Kartoffelmehl vermengen. Die Erdnüsse für die Sauce in einer Pfanne rösten. Eine Pfanne vorbereiten.

Zubereitung

Das Öl erhitzen und Sambal kurz anbraten. Den Knoblauch dazugeben und anbräunen. Die Gemüse und den Tofu begeben und unter ständigem Wenden etwa 2 Minuten braten. Die Gewürzmischung zugießen und nach 30 Sekunden die Erdnüsse einstreuen, kurz mischen und gleich servieren.