

C H N O C H E - C H U C H I  
W I N T E R T H U R

---

Sauerscharfe Gemüsesuppe  
(suan la cai tang)

\*\*\*\*\*

Hähnchenwürfel mit Rindsleber und Kefen  
(ji chao zhu gan)

Pfannengerührtes Rinds- und Schweinefleisch  
mit Gemüse (cai chao yao rou)

Reis

\*\*\*\*\*

Vanilleglacé mit heissen Brombeeren

---

Sauerscharfe Gemüsesuppe

100	g	gekochter Schinken	Den Schinken in kleine Würfel schneiden.
2	EL	Sesamoel	Das Sesamoel in einer Pfanne erhitzen
1		Chilischotte	und die entkernte und feingehackte Chili-
1		Zwiebel	schotte darin anbraten. Das Gemüse
1		Karotte	putzen, waschen und ebenfalls in kleine
1		Stück Sellerie	Würfel schneiden, mit dem Schinken und
2		Peperoni, rot und Grün	den in Würfel geschnittenen Pilzen in
50	g	eingew. chin. Pilze	das Oel geben und glasig schwitzen.
100	g	Bambussprossen	Die in Würfel geschnittenen Bambusspros-
3	EL	Essig	sen dazugeben und kurz mitschwitzen.
2	EL	Sojasauce	Den Essig, die Sojasauce und die Fleisch-
3/4	lt.	Fleischbrühe	brühe dazugeben und alles zugedeckt ca.
2	EL	Maizena	5 Minuten köcheln lassen.
		Salz, Pfeffer	Das Stärkemehl mit etwas Wasser anrühren
		etwas Chilioel	und damit die Suppe binden. Mit Salz,
			Pfeffer und dem Chilioel abschmecken
			und servieren.

### Hähnchenwürfel mit Rindsleber und Kefen

2 Hühnerbrüstchen  
2 EL Sojasauce  
1/2 TL Ginger  
1 TL Salz  
1 EL Maizena  
250 g Rindsleber  
einige Tropfen Chilioel  
1/2 TL gemahlener Anis  
ca. 1 Tasse Mehl  
5 EL Sesamoel  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Salz  
2 EL Hoisinsauce  
1/2 Tasse Geflügelbrühe  
1 TL Glutamat  
400 g Kefen  
Salz  
Pfeffer

Die Hühnerbrüstchen abspülen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Die Sojasauce mit dem Ginger, dem Salz und Maizena vermischen und die Würfel damit einreiben. Die Leber ebenfalls waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Chilioel beträufeln und mit dem Anis würzen. Dann die Leber im Mehl wenden. 2 EL Sesamoel in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerwürfel darin rundherum scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen. Erneut 2 EL Sesamoel dazugeben, erhitzen und die Leberwürfel anbraten und warm stellen. Dann das restliche Sesamoel in die Pfanne geben, die feingehackte Zwiebel und die mit dem Salz zerriebenen Knoblauchzehen dazugeben und kurz anschwitzen. Dann die Kefen begeben und einige Minuten rührbraten. Die Hoisinsauce, die Geflügelbrühe und das Glutamat miteinander verrühren und in die Pfanne geben. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchen- und Leberwürfel dazugeben und vorsichtig unterrühren. Servieren.

---

### Pfannengerührtes Rinds- und Schweinefleisch mit Gemüse

300 g falsches Schweinsfilet  
300 g Rindshuft

#### Für die Marinade:

2 EL Sojasauce  
2 EL Sherry  
2 EL Oel  
1 EL brauner Zucker  
1/2 TL Fünf-Gewürze-Pulver  
1 EL Maizena

#### Für das Gemüse:

1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Peperoni rot und grün  
100 g Bambussprossen  
100 g Sojabohnenkeimlinge  
1 EL Tomatenpürée  
1 EL Sojasauce

Das Fleisch in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zutaten für die Marinade miteinander verrühren, über das Fleisch geben und 1/2 Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Dann Fett in einer Pfanne erhitzen und das abgetropfte Fleisch scharf unter ständigem Rühren 3 Minuten braten. Herausnehmen und warmstellen. Das Gemüse ins verbliebene Bratfett geben und 3 Minuten braten. Das Tomatenpürée und die Sojasauce unterrühren.

1 Tasse Geflügelbrühe  
1 EL Maizena  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Die Geflügelbrühe mit dem Maizena verrühren und damit das Gemüse binden. Das Fleisch dazugeben, nochmals kurz erhitzen, mit dem frisch geschnittenen Schnittlauch bestreut servieren.

Fett oder Öl zum Braten  
1 Bund Schnittlauch

---

### Reis

200 g Patna-Reis

Den Dämpfeinsatz in eine Pfanne stellen (20-22 cm Ø) 6-8 dl kaltes Wasser - bis zum Dämpfeinsatz - hineingiessen. Reis auf dem Einsatzboden verteilen und ca. 1/2 lt. Wasser hinzufügen (der Reis soll fingerbreit damit bedeckt sein; nicht mehr als 500 g Reis). Auf grossem Feuer aufkochen, Hitze reduzieren, 3 Minuten köcheln lassen. Pfanne gut zudecken und den Reis auf kleinster Stufe 15-20 Minuten quellen lassen.

---

Vanilleglacé mit heissen Brombeeren

Vanilleglacé in Coupeschalen geben. Die Brombeeren heiss machen und darübergeben.

---

En guete!