

5 Klassiker der chinesischen Küche



China fasziniert - als eines der größten Länder der Erde hat es auch kulinarisch viel zu bieten. Unsere fünf Rezepte bringen ein Stück davon zu Ihnen nach Hause. Ganz China ist in Partystimmung - das chinesische Neujahrsfest steht vor der Tür! Das Datum des wichtigsten chinesischen Feiertags richtet sich nach dem traditionellen chinesischen Mondkalender und fällt in diesem Jahr auf den 31. Januar. Bei uns eher unbekannt, sorgen die Feierlichkeiten in Ostasien für den Ausnahmezustand.

Das Neujahrsfest ist ein traditionelles Familienfest und viele Chinesen verwenden ihren gesamten Jahresurlaub darauf, während dieser Hochzeit mehrere Wochen zu Hause zu sein. Neben Feuerwerk, Drachentänzen und Geschenken spielt dabei natürlich auch das gemeinsame Essen eine wichtige Rolle.

Wir haben die Feierlichkeiten zum Anlass genommen, uns ein bisschen chinesisches Flair nach Düsseldorf zu holen. Einen Tag lang haben wir zusammen mit einer chinesischen Expertin mariniert, gedämpft und jede Menge Teigtaschen gefaltet.



Baozi Cai Rou Bao - Gedämpfte Teigtaschen mit

5 Klassiker der chinesischen Küche

Fleisch-Gemüse-Füllung

Baozi gibt es in vielen verschiedenen Variationen und mit den unterschiedlichsten Füllungen. Die gedämpften Teigtaschen werden gerne zum Frühstück gegessen. Wir haben uns für eine herzhafteste Version mit Schweinefleisch und Gemüse entschieden. [Zum Rezept](#)



Gebratene Nudeln

Die chinesische Küche hält eine Menge Nudelgerichte parat. Asiatische Eiernudeln ähneln optisch den italienischen Spaghetti, sind allerdings aromatischer. Wir haben sie gebraten und mit Ei und Gemüse zubereitet. Ein leckerer Sattmacher, der schnell gemacht ist. [Zum Rezept](#)



Jian Jiaozi - Gebratene Teigtaschen

Jiaozi sind ein beliebter Snack für zwischendurch und ein Klassiker der chinesischen Straßenküche. Die kleinen Teigtaschen sind allerdings alles andere als seelenloses Fast Food: Ursprünglich stammen sie aus Nordchina und

um ihre Entstehung ranken sich mehrere jahrtausendealte Legenden. Die Zubereitung von Jiaozi ist ein kollektives Familienereignis, bei dem gemeinsam geknetet, gerollt und gefaltet wird. Auch wir haben unsere Kräfte vereint und zusammen jede Menge Jian Jiaozi gemacht - mit Schweinefleisch und Gemüse gefüllte Teigtaschen, die vor dem Dämpfen angebraten werden. [Zum Rezept](#)



Char Siu - Mariniertes Schweinefleisch

Die beliebteste Fleischsorte der Chinesen ist Schweinefleisch. Für alle, die in der nächsten Grill-Saison mal etwas Neues ausprobieren möchten, ist unser Char Siu-Rezept genau das Richtige. Das marinierte Schweinefleisch ist unglaublich lecker und unerhört schnell gemacht. [Zum Rezept](#)



Ha Gao - Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimp-Füllung

Fisch und Meeresfrüchte spielen eine wichtige Rolle in

5 Klassiker der chinesischen Küche

der südchinesischen Küche. Grund genug, noch eine weitere Teigtaschen-Variante auszuprobieren - dieses Mal mit Shrimp-Füllung. Die filigranen Täschchen haben's mächtig in sich: gewürzt mit frischem Ingwer und der traditionellen Five-Spices-Gewürzmischung machen sie jeden Biss zur Aromenexplosion. [Zum Rezept](#)

