

HERKUNFT: SHANGHAI
ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN,
ZZGL. 1 STUNDE MARINIERZEIT
GARZEIT: 10 MINUTEN
PERSONEN: 2
📖 SEITE 579

上海排骨面 SHANGHAIER NUDELSUPPE MIT SCHWEINEKOTELETT

- 2 LENDENKOTELETTS VOM SCHWEIN
- 250 ML PFLANZENÖL
- 4 GRÜNE PAK CHOI
- 300 G FRISCHE SHANGHAI-NUDELN
- ¼ TL SALZ
- ½ TL SESAMÖL
- 550 ML HEISSE SCHWEINEBRÜHE (SEITE 91)
- 1 EL GEHACKTE FRÜHLINGSZWIEBEL ZUM GARNIEREN

FÜR DIE MARINADE:

- 1 EL SHAOXING-REISWEIN
- 1 EL GEHACKTER KNOBLAUCH
- 2 TL HELLE SOJASAUCE
- 1 TL ZUCKER
- ½ TL GEMAHLENER WEISSER PFEFFER

- * Mit einem Fleischklopfer oder dem Rücken eines schweren Messers die Koteletts weich klopfen. Das Fleisch in einer Schüssel mit den Marinadezutaten mischen und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
- * Das Pflanzenöl in einem Wok oder einer großen Pfanne auf 170 °C erhitzen oder bis ein Brotwürfel in 45 Sekunden braun wird. Die Koteletts vorsichtig ins Öl gleiten lassen und in 3–4 Minuten goldbraun und gar frittieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beiseitelegen.
- * Einen großen Topf Wasser auf starker Hitze zum Kochen bringen und den Pak Choi 3 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen.
- * Einen weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln hineingeben. Nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abtropfen lassen und auf Portionsschüsseln verteilen.
- * Den Pak Choi auf die Nudeln verteilen, mit Salz und Sesamöl würzen und die Schweinebrühe darüberschöpfen. Mit der Frühlingszwiebel bestreuen. Die Koteletts separat auf einem Teller servieren oder in Scheiben schneiden und auf den Nudeln anrichten.

HERKUNFT: HONGKONG
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
GARZEIT: 10 MINUTEN
PERSONEN: 4

蟹肉片儿面 KRABBFLEISCHSUPPE MIT KROSSEN WONTON-BLÄTTERN

- 475 ML PFLANZENÖL
- 16 KANTONESISCHE WONTON-BLÄTTER, IN 2 CM GROSSE QUADRATE GESCHNITTEN
- 600 ML HÜHNERBRÜHE (SEITE 90)
- 150 G STROHPILZE, ENDEN ABGESCHNITTEN UND HALBIERT
- 1 TL SALZ
- 150 G KRABBFLEISCH
- ¼ TL SESAMÖL
- ½ TL GEMAHLENER WEISSER PFEFFER
- 40 G GELBER SCHNITTLAUCH, IN 2 CM LANGE STÜCKE GESCHNITTEN

- * Das Öl in einem Wok oder hohen Topf auf 150 °C erhitzen oder bis ein Brotwürfel in 1½ Minuten braun wird. Die Wonton-Blätter portionsweise vorsichtig hineingleiten lassen und in 1–2 Minuten kross frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- * Die Hühnerbrühe in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen, Pilze und Salz zufügen und wieder aufkochen lassen.
- * Das Krabbenfleisch zufügen, erneut zum Kochen bringen, dann Sesamöl und Pfeffer einrühren.
- * Den Schnittlauch in eine Terrine legen. Die Hühnerbrühe mit dem Krabbenfleisch darübergießen.
- * Die Wonton-Blätter separat zur Suppe reichen, damit die Gäste sie direkt vor dem Genuss in die Brühe geben können.



SHANGHAIER NUDELSUPPE MIT SCHWEINEKOTELETT