

Chinese Sticky Rice



Zutaten

200 g	Klebereis
200 ml	Wasser
2	chinesische Würste (Lap Cheung)
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
8	Shrimps
6	Shiitake Pilze, getrocknet
1 EL	Sesamöl
2 EL	Austernsoße
2 EL	helle Sojasoße
1 EL	dunkle Sojasoße
2	Frühlingszwiebeln
	Koriander

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 2 h Einweichzeit

pro Portion: 3186 kJ, 762 kcal, 92,4 g Kohlenhydrate, 47,8 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 248 mg Cholesterin, 4,62 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: € €

Zubereitung

Chinese New Year bringt 2024 das Jahr des Drachens. Und das bringt Glück, Wohlstand und leckeres Essen: z.B. Sticky Rice, eine beliebte chinesische Beilage, die super einfach zu machen ist. Der Klebereis muss allerdings gründlich gewaschen und für mindestens 2 Stunden eingeweicht werden, bevor du ihn im Reiskocher oder Kochtopf dämpfst. Dann schneidest du nur noch Lap Cheung – eine würzige chinesische Wurst, Shiitake Pilze, Shrimps, Schalotten und Knoblauch in kleine Stücke und brätst sie in Sesamöl an. Dazu gibst du den gedämpften Reis und würzt alles mit Soja- und Austernsoße. Jetzt nur noch mit Frühlingszwiebeln und Koriander dekorieren und du kannst mit ganz viel Appetit auf Neues ins Jahr des Drachens starten.

Step 1:

Zunächst weichst du den Klebereis in ausreichend Wasser für mindestens 2 Stunden ein. Anschließend gießt du das Wasser ab und gibst den nassen Reis zusammen mit 200 ml Wasser in einen Topf oder einen Reiskocher. Achte darauf, den Reis bei niedriger Hitze für ca. 10 Minuten zu dämpfen.

Step 2:

Die Haut von der Wurst entfernen und zusammen mit der Schalotte, sowie dem Knoblauch kleinschneiden. In einer großen Pfanne Sesamöl erhitzen und darin anbraten.

Step 3:

Als nächstes gibst du den fertigen Klebereis in die Pfanne und vermengst alles ordentlich. Kurz anbraten und währenddessen die Austernsoße, die helle und die dunkle Sojasoße vermischen und über den Reis geben.

Step 4:

Alles gut miteinander vermischen und nochmal kurz anbraten. Zum Schluss mit einer in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel und Koriander garnieren.