

Chinakohl aus dem Wok



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Teelöffel
Rote Chilischoten	1 Stk.
Ingwerwurzel	10 g
Zwiebeln	1 Stk.
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	4 Esslöffel
Knoblauchzehen	1 Stk.
Erdnußöl / Erdnussöl	Etwas / nach Bedarf
Chinakohlsalat	500 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	5 Esslöffel
Basmatireis	125 g

Zubereitung:

Chinakohl in Streifen schneiden, Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch fein würfeln. Chili fein schneiden. Das Öl im Wok erhitzen, Ingwer, Knoblauch, Chili und Zwiebelringe ins heiße Öl geben. Chinakohl auf hoher Temperatur kurz im Wok unter Rühren anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sojasauce und Brühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Dazu Basmatireis reichen. Passt sehr gut zu gebratenem Geflügelfleisch.

(Reis mit doppelter Menge Wasser in einem kleinen Topf kochen bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1911-Chinakohl-aus-dem-Wok.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at