

Chukadon CN

Portionen

4

Wartezeiten

Zutaten

Inhalt

- 400g Schweinebauch-Streifen
- 360g Chinakohl
- 80g Karotten
- 160g Zwiebeln
- 80g Frühlingszwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch (gepresst)
- Etwas Ingwer (gerieben)
- Wenig Komatsuna
- Wenig Mu-Er

- 4 Teelöffel Sake

- Etwas Sesamöl

Sauce

- 80ml Sake
- 80ml Shoyu
- 4 Teelöffel Zucker
- 3 Teelöffel Hühnerbrühpulver
- 1 Teelöffel Dashipulver
- 720ml Wasser
- Etwas Stärke

Zubereitung

1. Morcheln Rehydrieren
2. Chinakohl in mundgerechte Stücke schneiden, Strunk feiner
3. Zwiebeln in Schnitze schneiden
4. Karotten scheibeln
5. Frühlingszwiebeln fein schneiden
6. Komatsuna in feine Streifen schneiden
7. Schweinebauch in mundgerechte Stücke schneiden
8. Fleisch etwas salzen und mit 4 Teelöffeln Sake mischen
9. Sauce anrühren: Wasser, Sake, Shoyu, Zucker, Hühnerbrühpulver und Dashipulver mischen
10. Morcheln etwas Zupfen
11. In einer Pfanne, Fleisch anbraten bis nichtmehr braun, dann Ingwer und Knoblauch dazu und etwas weiterbraten

12. Zwiebeln und Karotten ~1 Minute mitbraten
13. Chinakohl ~30 Sekunden mitbraten
14. Sauce und Mörcheln dazugeben, einmal aufkochen lassen und 1 Minute weiter köcheln
15. Frühlingszwiebeln und Komatsuna dazugeben, 30 Sekunden mitköcheln
16. Stärke-Slurry dazugeben und kurz aufkochen
17. Mit etwas Sesamöl beträufeln und servieren

Quellen

- [YouTube](#)

