# Neun-Köstlichkeiten-Gemüse
# Jiu zhēn shācài

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

40 g Winterpilze / Shiitake getrocknet
350 g Wasserkastanien
80 g Bambussprossen
5 Chilischote(n) rot
20 g Erbsen
80 g Tofu
Für die Sauce
2 EL Süße Bohnenpaste mit 1 EL Zucker verrührt
4 TL Sojasauce
4 TL Reiswein
3 EL Essig
200 ml Gemüsebrühe
4 EL Wasser
2 EL Glutamat
1 TL Pfeffer schwarz
2 TL Sesamöl
2 TL Kartoffelmehl
Zum Würzen
12 EL Öl
2 EL Sambal Oelek
4 Zehen(n) Knoblauch
20 g Erdnüsse

## Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Blumenpilze 30 Minuten in warmem Wasser einweichen, abgießen und in Würfel schneiden. Alle Gemüse in etwas heißem Öl anbraten und beiseite stellen. Den Tofu in Würfel schneiden und in heißem Öl etwa 1 Minute frittieren. Den Tofu aus der Fritüre heben, abtropfen lassen und beiseite stellen. Die Bohnenpaste mit 1 ½ EL Zucker verrühren. In einer kleinen Schüssel die süße Bohnenpaste, Sojasauce, Reiswein, Essig, Gemüsebrühe und das Wasser mit Pfeffer, Glutamat, Sesamöl und Kartoffelmehl vermengen. Die Erdnüsse für die Sauce in einer Pfanne rösten. Eine Pfanne vorbereiten.

## Zubereitung

Das Öl erhitzen und Sambal kurz anbraten. Den Knoblauch dazugeben und anbräunen. Die Gemüse und den Tofu beigeben und unter ständigem Wenden etwa 2 Minuten braten. Die

© 2024 coquina.de

Gewürzmischung zugießen und nach 30 Sekunden die Erdnüsse einstreuen, kurz mischen und gleich servieren.