# Pikant gebratener Lauch
# Xian chao da gong

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen
2 Stange(n) Lauch
Für die Sauce
½ TL Salz
2 EL Zucker
¼ TL Cayennepfeffer
3 EL Weinessig
2 EL Ketjap manis
2 EL Sojaöl

Pikant gebratener Lauch

## Vorbereitung
Den Lauch putzen der Länge nach halbieren und die Hälften waschen. Sie dann schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.

## Zubereitung
Das Salz, den Zucker und den Cayennepfeffer mit dem Essig und der Kecap Manis in einer kleinen Schüssel zu einer Würzsauce verrühren. Das Öl erhitzen, den Lauch darin etwa 3 Minuten unter Rühren braten, so dass er ganz mit dem Öl überzogen ist. Ihn dann vom Herd nehmen und die Würzsauce darunterrühren. Den Lauch auf eine Platte geben und heiß, lauwarm oder kalt servieren.

© 2024 coquina.de