Chili-Bohnen-Paste

Dou Ban Jiang (chin.)

Kategorie

Fertigprodukte, Würzmittel

Beschreibung

Doubanjiang (Pinyin: doubanjiang), auch bekannt als Douban, Toban-Djan, Saubohnen-Chilisauce oder fermentierte Chilibohnenpaste, ist eine scharfe und herzhafte chinesische Bohnenpaste aus fermentiertem Saubohnen Bohnen, Chilischoten, Sojabohnen, Salz und Mehl. Es wird typisch für die Sichuan-Küche verwendet und wird auch als »die Seele der Sichuan-Küche« bezeichnet. Sichuan-Gerichte wie Mapo-Tofu, Huoguo (Sichuan-Eintopf), das Yuxiang- Geschmacksprofil und Shuizhu verwenden alle Doubanjiang als Hauptzutat. Andere Regionen haben ihre eigenen Versionen: In Guangdong und Taiwan beispielsweise wird die Sichuan-Doubanjiang zur Unterscheidung von der lokalen Sorte la-doubanjiang (chinesisch:»la« bedeutet »scharf«) genannt nicht scharfe Versionen.

Pixian Doubanjiang

Die bekannteste Sorte von Doubanjiang ist wohl Pixian Doubanjiang (Pinyin: Pixian doubanjiàng), benannt nach Pixian (heute Bezirk Pidu, Stadt Chengdu), Sichuan. Pixian Doubanjiang wird mit einer langen Fermentationszeit unter Sonnenlicht (oft länger als 3 Jahre) hergestellt. Der Jingle für Pixian Doubanjiang nutzte die alte Fermentationsmethode: »Tagsüber umdrehen, nachts freilegen, an sonnigen Tagen ein Sonnenbad nehmen, bei Regen abdecken.«

Der unverwechselbare Geschmack von Pixian Doubanjiang aus dem Herkunftsort Pixian steht in engem Zusammenhang mit der geografischen Lage. Pixian liegt in der Ebene mit mehr Sonnenschein, höherer Luftfeuchtigkeit und keiner Wasserverschmutzung. Die Umgebung bietet eine Umgebung für das Überleben der mikrobiellen Flora, die für den Fermentationsprozess von Pixian Doubanjiang benötigt wird, und die einzigartige mikrobielle Flora schuf einen besonderen Geschmack von Pixian Doubanjiang.

Pixian Doubanjiang hat eine rotbraune Farbe mit einem tiefen und komplexen Umami-Profil. Die übliche Art, es zu verwenden, besteht darin, es zuerst in Öl zu braten, bevor man andere Zutaten hinzufügt und dem Öl so seine Farbe und seinen Duft verleiht.

SAUCEN IM ÜBERBLICK

Pixian Doubanjiang

Pixian Doubanjiang ist ein Produkt mit geografischer Angabe (GI), dessen Qualitätsbewertungsstandards zuletzt im Jahr 2006 veröffentlicht wurden, bis GB/T 20560-2006. Darin heißt es:

- Zutaten

muss Erjingtiao- Chili enthalten, das aus Pixian und den umliegenden Bezirken im Osten Sichuans stammt.

Saubohnen aus Ost-Sichuan oder der benachbarten Provinz Yunnan, gemäß GB/T 10459-Standards.

Wasser aus dem Untergrund von Pixian, gemäß GB 5749-Standards.

- Vorgehensweise:

Einweichen und Schälen ausgewählter Saubohnen, Herstellung der Qu -Starterkultur und deren Fermentation zu süßen Saubohnen für mehr als 6 Monate.

Salzen und Zerkleinern des Erjingtiao- Chilis und seine Fermentation.

Mischen der Saubohnenkultur mit der Erjingtiao- Chilikultur in einem bestimmten Verhältnis und Trocknen der Mischung in der Sonne, um eine weitere dreimonatige Fermentation zu

ermöglichen.
Dann wird das reife Pixian-Doubanjiang-Produkt erhalten.

- Qualitätsbewertung: Die resultierenden Produkte werden in 3 Klassen eingeteilt.
Premium-Sorte: rot-braune Farbe, mit glitzerndem Öl überzogen, starkes Chiliaroma mit reichhaltiger Würze, Saubohnenstücke knackig und duftend, zerfallen beim Zerdrücken, anhaltender aromatischer Nachgeschmack.
Klasse I: hellrote/braune Farbe, teilweise mit glitzerndem Öl überzogen, Chili-Aroma und Würzigkeit mäßig kräftig.
Klasse II: rote oder hellrote/braune Farbe, glänzt, aber nicht mit Öl bedeckt, Broanbohnenstücke ohne Duft, kein anhaltender Nachgeschmack.
Quantitative Analyse: Gesamtsäuren (in Milchsäure) <= 2,0 g/100 g. Salz (in NaCl) 15-22 g/100 g.

Die optimalen Prozessbedingungen für Doubanjiang sind 56% Wasser, 10% zugesetztes Salz, 40 °C Fermentationstemperatur und 40 Stunden Qu -Starter-Herstellungszeit.

Weitere Saucen

Doubanjiang kann zu Hause nur aus Sojabohnen, Salz und Gewürzen hergestellt werden. Normaler hausgemachter oder fabrikgefertigter Doubanjiang hat selten die lange Fermentationszeit, die der Pixian-Version ihren Charakter verleiht.
Hongyou doubanjiang (Doubanjiang in rotem Chiliöl) wird manchmal mit Pixian Doubanjiang verwechselt. Hongyou Doubanjiang ist nicht fermentiert, enthält normalerweise zusätzliche Gewürze und das Chiliöl kann aus jeder Chilisorte hergestellt werden.
Binzhou (Binzhou, Shandong) Wassermelone Doubanjiang ist eine nicht scharfe Doubanjiang, zu deren Zutaten Sojabohnen, Wassermelone, Mehl, Salz usw. gehören. Binzhou Wassermelone Doubanjiang wird oft fermentiert und ohne chemische Zusätze verarbeitet.

Herkunft

Die bekannteste Sorte von Doubanjiang ist wohl Pixian Doubanjiang (Pinyin: Pixian doubanjiàng), benannt nach Pixian (heute Bezirk Pidu, Stadt Chengdu), Sichuan.

Aroma

In der Küche der Provinz Sichuan, in der würzige Aromen vorherrschen, wird diese Soße häufig verwendet. Es hat eine leuchtend rote oder rotbraune Farbe und eine relativ stückige Konsistenz (es ist nicht 100% glatt, wie manche Bohnensaucen).
Der Geschmack ist herzhaft (gefüllt mit Umami aus dem Fermentationsprozess), würzig und salzig. Beachten Sie, dass Sie möglicherweise andere Produkte mit der Aufschrift »Doubanjiang« sehen, bei denen es sich tatsächlich um süße Bohnenpasten handelt. Sie können den Unterschied leicht erkennen, da die süße, nicht scharfe Version dunkelbraun und nicht rot ist.

Verwendung

Würzige Bohnensauce ist wirklich lecker und die Grundlage vieler großartiger chinesischer Gerichte. Es ist die Königin der chinesischen Soßen in der Sichuan-Küche und kann als Gewürz gegessen oder als Würzmittel oder Soßenbasis beim Kochen verwendet werden.
Doubanjiang kann für viele Gerichte verwendet werden, Pixian Doubanjiang gilt als die »Seele der Sichuan-Küche«. Doubanjiang kann zur Herstellung von Mapo-Tofu, zweimal gekochtem Schweinefleisch, Sichuan-Hot Pot, zerkleinertem Yuxiang-Schweinefleisch, Kung-Pao-Hähnchen, gebratenem Schweinefleisch, Shuizhu-Schweinefleisch (wassergekochtes Schweinefleisch) usw. verwendet werden.

Einkauf / Aufbewahrung

Suchen Sie beim Einkauf nach einer pikanten Bohnensauce von Pixian. Je nach Fermentationszeit können sich die Preise unterscheiden. Je länger die Fermentation dauert, desto teurer kann sie sein. Ein drei Jahre lang fermentierter La Doubanjiang hat eine größere Geschmackstiefe als einer, der drei bis sechs Monate lang fermentiert wurde.
Doubanjiang ist eine fermentierte Soße. Es wird durch mikrobielle Fermentation hergestellt und es gibt keine Garantie dafür, dass die darin enthaltenen Mikroorganismen beim Verkauf vollständig inaktiviert sind. Daher beschleunigt die Lagerung bei Raumtemperatur nach dem

Öffnen wahrscheinlich das Wachstum von Mikroorganismen und führt dazu, dass die Gewürze schlecht werden. Doubanjiang ist außerdem reich an Fett. Das darin enthaltene Fett kann bei Raumtemperatur zu Oxidation führen.
Scharfe Bohnensauce nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Wenn Sie es in einem wiederverschließbaren Glas gekauft haben, ist es einfach aufzubewahren. Wenn Sie es in einer Plastiktüte gekauft haben, füllen Sie die restliche Soße aus der Packung mit sauberen Utensilien in ein sauberes Glas. Verwenden Sie immer saubere Utensilien, wenn Sie die Sauce für Rezepte abmessen. Dies verlängert die Haltbarkeit und beugt Schimmelbildung vor.
In einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank ist es monatelang haltbar, sofern Sie immer saubere Utensilien verwenden, um das Risiko einer externen Kontamination zu minimieren. Im Allgemeinen ist es am besten, die Soße bis zum auf der Verpackung angegebenen Datum zu verwenden.

Ersatz

Wenn Sie keine scharfe Bohnensauce finden oder zur Not einen Ersatz mit Zutaten suchen, die Sie möglicherweise bereits haben, können Sie Chiliöl oder Chilipaste mit normaler Bohnenpaste mischen, um eine würzige Version zu erhalten.

© 2026 coquina.de