

Chinesische - Marinaden - Info

Kategorien: Info, Marinade, Wissen, Land, China

Zutaten für: 1 Infotext

INFOTEXT

Chinesische Marinaden

Anleitung:

In der chinesischen Küche läßt man fast alles, was gedämpft, ausgebacken oder pfannengerührt werden soll, zuvor in einer Marinade ziehen. Bei Dampfgerichten muß die Grundzutat bereits fertig gewürzt und abgeschmeckt sein, bevor der Garprozeß beginnt. Und weil man beim Ausbacken dem heißen Fett keinerlei Gewürze zufügen kann, muß dies ebenfalls vor dem Fritieren geschehen. Was angebratene Gerichte angeht, ist es wichtig, daß die Aromen der verschiedenen Zutaten sich möglichst klar voneinander abheben.

Gibt man Gewürze und Würzsaucen gleich zu anfang hinzu, so kann es sein, daß sie durch das abschließende Pfannenrühren bei großer Hitze in ihrer Wirkung beeinträchtigt werden - alle Zutaten nehmen womöglich dne gleichen Geschmack an und sind nicht mehr zu unterscheiden. Das Ergebnis sind charakterlose, langweilige Gerichte.

Um das zu verhindern, legt man die verschiedenen Zutaten getrennt in die aromatischen Marinaden - erst beim Braten auf großer Hitze dürfen sich dann die unterschiedlichen Aromen einander mitteilen.

Die Angaben für die folgenden Marinaden lassen Raum für individuelle Veränderungen, man kann sie mit den verschiedensten Pürees, Würzsaucen und Obstsaften geschmacklich abrunden.

Obstsaften werden übrigens im Süden Chinas viel häufiger verwendet als im Norden.