

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“**

**Spezial-Chochete "ASIA"  
mit Bernie Lee**

**Montag, 17.06.2019**



**Apéro Wonton**



**Frühlingsrollen**



**Curry Chicken mit Kurkuma-Reis**



**Black Glutinous Rice**



## Zutaten: für 4 Personen

400 g zweimal geschnetzeltes Schweinefleisch

20 g Thai-Schnittlauch (fein gehackt)

20 g Frühlingszwiebeln (fein gehackt)

150 g Shitake Pilze (fein gehackt)

würzen mit :

2 Knoblauchzehen (im Mixer zerkleinern)

2 TL Sesamöl

2 TL Sojasauce

wenig Reismehl

Pfeffer

2 Pack Wonton-Teig

## Zubereitung

Die gewürzten Shitake Pilze kurz und heiss anbraten, abkühlen lassen.

Thai-Schnittlauch und Frühlingszwiebeln zum Fleisch geben (wenn nötig etwas nachwürzen).

Die gekauften Wonton-Teigplätzchen mit der rohen Fleischmasse füllen, zusammendrücken und frittieren.

Servieren mit "Bernie's Chilisauce"

*(da dieses Rezept leider geheim ist, unten ein Rezept für eine Ingwer-Sauce!)*

## Rezept für eine Ingwer-Sauce:

4 Zehen Knoblauch

40 g jungen Ingwer

1 Chili (egal welche)

6 EL Reisessig

2 dl Wasser

1 Prise Salz

1 EL Zucker

im Mixer alles fein zerkleinern

## Zutaten: für 4 Personen

400 g zweimal geschnetzeltes Schweinefleisch

würzen mit :

5 Knoblauchzehen (im Mixer zerkleinern)

3 EL Sesamöl

0

3-4 EL Sojasauce

2 EL Erdnussöl

1 TL Reismehl

Pfeffer

150 g Shitake Pilze (in Streifen geschnitten)

würzen mit :

2 Knoblauchzehen (im Mixer zerkleinern)

2 EL Sesamöl

1 EL Sojasauce

1 TL Reismehl

Pfeffer

40 g Glasnudeln einweichen, absieben und in kurze Stücke schneiden

3/4 Kabis, 2 Karotten, 1 Lauch, 1 Pack Sojasprossen, ca.30 g Frühlingszwiebeln,  
ca. 30 g Thai-Lauch (alles zusammen ungefähr 1 kg)

## Zubereitung

Das gewürzte Fleisch kurz anbraten, abkühlen lassen.

Die gewürzten Pilze kurz anbraten, abkühlen lassen.

Fleisch, Pilze und Glasnudeln mit dem Gemüse gut mischen (wenn nötig nachwürzen).

Diese Mischung in die vorbereiteten Reisfladen einrollen und goldbraun frittieren.

Servieren mit "Bernie's Chilisaucen".

# Curry Chicken mit Kurkuma-Reis

---

bernelee 17. Juni 2019

## Zutaten: für 4 Personen

1 ganzes Poulet in Stücke schneiden (die Knochen für Bouillion auskochen)

würzen mit :

3-4 EL Currymischung

1 TL Kurkuma-Pulver

¼ TL Chili-Pulver

2 Stk. Zitronengras

4-5 EL Sojasauce

3 Schalotten in (im Mixer fein hacken)

3 Knoblauchzehen (im Mixer fein hacken)

3 cm frische Kurkuma (im Mixer fein hacken)

6 EL Erdnussöl

2 EL Erdnussöl

1TL Kreuzkümmel

4 Kardamom

6-8 Curryblätter

**B**

200-300 g Kokosmilch

1 frische Ananas

Cashew-Nüsse

Frühlingszwiebeln

## Zubereitung

"B" kurz erhitzen (siehe oben).

Poulet dazugeben und 2-3 Min. portionenweise anbraten.

Zugedeckt auf ganz kleinem Feuer 10 Min. köcheln lassen.

Kokosmilch zugeben und weitere 5 Min. köcheln lassen.

Anrichten: Mit dem Kurkumareis, frische Ananas, Cashew-Nüsse und Frühlingszwiebeln.

**Rezept für Kurkumareis nächste Seite**

### **Kurkumareis**

600 g Parfümreis (Basmatireis), heute aber "Thai Hom Mali Rice", waschen und abtropfen

3 Schalotten

3 Knoblauch

5 cm jungen Ingwer

7 cm frische Kurkuma

5 cm Zimtstängel (gewaschen und abgetropft)

4 EL Erdnussöl

1 TL Salz zum Abschmecken

4 dl Geflügel-Bouillon (aus den ausgekochten Knochen des Huhns)

### **Zubereitung**

Alles ausser dem Reis und den Zimtstängel mit 3 EL Erdnussöl in einem Mixer fein hacken.

Mit 1 EL Erdnussöl ca. 3 Min. andünsten.

Die Zimtstängel dazugeben.

Reis zufügen, ca. 1 Min. andünsten, mit 4 dl Geflügel-Bouillon ablöschen.

Zugedeckt auf ganz kleinem Feuer rund 20 Min. köcheln lassen.

# Black Glutinous Rice

---

bernelee 17. Juni 2019

## **Zutaten: für 4 Personen**

100 g "Black Glutinous Rice" (ca. 4 Std. einweichen!)

ca. 8 dl Wasser

3 cm Stück Ingwer (als ganzes Stück)

2 Pandanreis-Blätter

Palmzucker

Kokosmilch

Vanille-Eis

## **Zubereitung**

Reis mit 5 dl Wasser auf Stufe 3 aufkochen, nach 20 Min. absieben

Die restlichen 3 dl Wasser auf Stufe 2 ca. 30 Min. zusammen mit dem Ingwer köcheln.

Abschmecken mit 100 - 120 g Palmzucker und 300 g Kokosmilch.

Warm mit dem Vanilleeis servieren!