



Chi-Go-Topf

Beschreibung

Der Chi-Go-Topf, nach seiner Herkunftsregion auch Yunann-Topf genannt, ist ein rundes Tongefäß mit Deckel. Sein Boden ist in der Mitte zu einem Kamin geformt, der an der Spitze geöffnet ist. Setzt man den Chi-Go-Topf auf einen Topf mit kochendem Wasser, wird der heiße Dampf durch diesen Kamin in den Topf gelenkt. Auf diese Weise garen die dort eingelegten Lebensmittel ohne zusätzliches Fett besonders schonend, und die zugesetzten Gewürze können ihr Aroma intensiv entfalten. Die so entstandenen Gerichte serviert man in aller Regel direkt im Topf. Um größere Mengen zu garen, lassen sich mehrere Chi-Go-Töpfe (ähnlich wie die Dämpfkörbe) übereinandersetzen.

Verwendung

Der Chi-Go-Topf ist ein traditionelles Kochgeschirr zum schonenden Dämpfen der Zutaten. Wer keinen Chi-Go-Topf hat, kann die Zutaten in eine feuerfeste Schale geben und diese in einen großen, mit etwas Wasser gefüllten Schnellkochtopf stellen. Den Deckel des Schnellkochtopfs ohne Gummiring auflegen und den Topf nicht verschließen. So kann der Dampf entweichen. Diese Methode bringt jedoch nicht ganz dasselbe Ergebnis wie der Chi-Go-Topf.