# Süße Bohnenpaste

Rote Bohnenpaste, Dousha (chin.), An, Anko, Ogura (jap.), Pat (kor.)

## Kategorie

Fertigprodukte, Würzmittel

## Beschreibung

Süße Bohnenpaste, allgemein Dousha oder Heidousha genannt, ist eine Bohnenpaste, die in vielen chinesischen und taiwanesischen Küchen häufig als Füllung für Kuchen wie Mondkuchen oder Doushabao verwendet wird.

Schwarze Bohnenpaste wird aus pulverisierten Mungobohnen hergestellt, kombiniert mit Kaliumchlorat, Eisensulfat-Heptahydrat-Kristallen (Zaofan). In Indonesien als Tawas Hijau oder »grüner Kristall« bekannt oder schwarzer Lebensmittelfarbe. Schwarze Bohnenpaste ähnelt der bekannteren roten Bohnenpaste. Die aufgezeichnete Geschichte der schwarzen Bohnenpaste reicht bis in die Ming-Dynastie zurück.

Die Bohnen werden normalerweise ohne Zucker gekocht, püriert und zu einer Aufschlämmung verdünnt. Anschließend wird die Aufschlämmung durch ein Sieb gesiebt, um die Spelzen zu entfernen. Die resultierende Flüssigkeit wird dann gefiltert und mit einem Käsetuch trockengedrückt und schließlich gesüßt. Der relativ trockenen Paste wird üblicherweise Öl in Form von Pflanzenöl oder Schmalz zugesetzt, um ihre Textur und ihr Mundgefühl zu verbessern.

Geölte süße Bohnenpaste wird hauptsächlich als Füllung für chinesisches Gebäck verwendet, während ungeölte süße Bohnenpaste zur Herstellung von Tong Sui verwendet werden kann. Japanisches Gebäck verwendet hauptsächlich ungeölte süße Bohnenpasten.

Es gibt verschiedene Arten von süßer Bohnenpaste:

- Ölbohnenpaste - hergestellt aus Azukibohnen ; dunkelbraune oder schwarze Farbe durch Zugabe von Zucker und tierischem Fett oder Pflanzenöl und weiteres Kochen; manchmal auch mit süßem Osmanthus- Geschmack

- Mungobohnenpaste - wird aus Mungobohnen hergestellt und hat eine matt rötlich-violette Farbe

- Rote Bohnenpaste - hergestellt aus Azukibohnen und dunkelroter Farbe

- Weiße Bohnenpaste - hergestellt aus dunkelblauen Bohnen und grau-cremefarbenem Farbfoto

- Schwarze Bohnen-Kartoffelpaste - hergestellt aus schwarzem Sojabohnenpulver und Kartoffeln und wird in der Pekinger Küche und anderen Küchen Nordchinas verwendet

## Herkunft

Die Paste stammt aus der vegetarisch-buddhistischen Küche in China. Dort heißt sie Dousha (chin. dousha) bzw. Dourong. In Japan wird sie An, Anko oder Ogura genannt, in Korea ist sie auch bekannt als Pat.

Je nach Feinheit der Masse hat Anko in Japan unterschiedliche Klassen. Die Zubereitungsart von Dousha variiert in China je nach Region leicht.

## Aroma

Die Bohnenpaste schmeckt süßlich und mehlig, mit dem typischen Aroma von Bohnen. Der Geschmack ist für einige europäische Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig, aber wenn man z.B. auch Bohneneintopf mag, der dürfte damit keine Probleme haben.

## Verwendung

In China wird die Paste unter anderem für Tangyuan, Zongzi, Mondkuchen, unterschiedliche Baozi, z. B. Doushabao, und verschiedene Kuchen verwendet. Populäre japanische Süßspeisen mit roter Bohnenpaste sind unter anderem Anmitsu, Anpan, Daifuku, Dango, Dorayaki, Kintsuba, Manju, Mochi, Monaka, Oshiruko, Taiyaki, Imagawayaki, Uiro und Yokan. Auch Crêpes werden

© 2026 coquina.de

damit gefüllt. In Korea findet sie zum Beispiel in Bungeoppang, Patbingsu, Patdanja, Pattteok und Patjuk Anwendung.

## Einkauf / Aufbewahrung

Sie können chinesische rote Bohnenpaste in asiatischen Lebensmittelgeschäften oder online kaufen.

Süße 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.

© 2026 coquina.de