



Gefüllte Chilischoten

Niàng làjiōo

Gefüllte Chilischoten, auch bekannt als Niàng làjiōo, sind ein würziges und aromatisches Gericht, das durch seine Kombination aus Schärfe und herzhaften Füllungen besticht. Die Chilischoten werden oft mit einer Mischung aus Hackfleisch und verschiedenen Gewürzen gefüllt.

Beim Braten oder Grillen entwickeln die Chilischoten eine leicht rauchige Note, die perfekt mit der würzigen Füllung harmoniert. Die Schärfe der Chilis wird durch die herzhaften Aromen der Füllung ausgeglichen, was ein ausgewogenes und intensives Geschmackserlebnis schafft.

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Schweinefleisch

12 Chilischote(n) grün

Für die Würze

½ TL Salz

2 TL Sojasauce

1 TL Zucker

2 EL Reiswein

½ TL Sesamöl

Vorbereitung

Das fein gehackte Fleisch mit den Gewürzen vermischt ca. 20 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit die Chilischoten auf einer Seite einschneiden und vorsichtig die Kerne herauskratzen. Die gewaschenen Schoten gut trocken wischen und mit der Fleischmasse füllen.

Zubereitung

Einige EL Öl im Wok gut erhitzen und die gefüllten Schoten mit der offenen Seite kräftig anbraten. Anschließend vorsichtig wenden und gar braten.