Pi-Pa-Sauce
Pipa jiàng

Diese Sauce gehört zum Rezept für Pi-Pa-Bohnenquark (Pi Pa dòufu). Dieses Gericht wird so genannt, weil der zerdrückte Bohnenquark so geformt wird, dass sie dem bekannten Musikinstrument, der Pi Pa, ähneln.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
6 Mu-Err-Pilze
2 Zehen(n) Knoblauch
1 cm Ingwer
4 Frühlingszwiebel(n)
50 g Schinken
1 ½ EL Austernsauce
½ EL Sojasauce dunkel
1 ½ TL Kartoffelmehl

Vorbereitung
Die Pilze 20 Minuten in warmen Wasser einweichen, dann ausdrücken und in sehr feine Scheiben schneiden. Das Einweichwasser beiseite stellen. Die Frühlingszwiebeln schräg in Scheiben schneiden, weiße und grüne Teile getrennt. Die Sauce vorbereiten: Kartoffelmehl, 9 EL vom Pilzwasser, Austern- und Sojasauce mischen.

Zubereitung
Den Wok stark erhitzen, Öl hineingeben, herumschwenken, den Knoblauch, Ingwer und die weißen Frühlingszwiebeln anbraten. Die Pilze, dann den Schinken dazugeben und kurz pfannenrühren. Die Sauce eingießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren binden lassen. Die grünen Frühlingszwiebeln untermischen.

© 2026 coquina.de