Mais mit frischen Chilischoten
Yumi chan lajiao

Mais mit frischen Chilischoten (Yumi chan lajiao) hat eine interessante Kombination aus süß und scharf. Der süße Geschmack des Maises wird durch die Schärfe der Chilischoten ergänzt, was zu einem aufregenden und intensiven Geschmackserlebnis führt. Die Schärfe der Chilischoten kann variieren, je nachdem, welche Sorte verwendet wird, aber insgesamt bietet dieses Gericht eine angenehme Balance zwischen Süße und Schärfe.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Mais
1 ½ EL Erdnussöl
2 Chilischote(n) rot
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer weiß
1 TL Zucker
50 ml Hühnerbrühe



Mais mit frischen Chilischoten

Vorbereitung

Die Chilischoten in feine Ringe schneiden und nach Geschmack die Kerne entfernen (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!).

Zubereitung

Bei Verwendung von Tiefkühlware die Maiskörner 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und dann abtropfen lassen. Einen Wok oder eine große Bratpfanne stark erhitzen und das Öl hineingeben. Chilis, Maiskörner und Salz hinzufügen und 1 Minute unter Rühren braten. Pfeffer, Zucker und Hühnerbrühe dazugeben und weitere 3 Minuten pfannenrühren. Auf eine Platte geben und servieren. Für 4 Personen als Teil eines chinesischen Menüs oder für 2 Personen als Beilage zu einem Fleischgericht.

© 2026 coquina.de