Schweinefeischwürfel im Chi-Go-Topf
Yun Nan she guo zhūròu

Dies ist ein Gericht aus der chinesischen Provinz Yunann und wird in einem besonderen Kochgeschirr, dem Chi-Go-Topf zubereitet.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Schweinefleisch
1 Stange(n) Lauch
3 Frühlingszwiebel(n)
250 g Mungobohnenkeimlinge
2 EL Fünf-Gewürze-Pulver

Für die Marinade

50 cm Ingwer
5 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Ketjap manis
5 EL Reiswein
1 EL Zucker

Vorbereitung

Das Schweinefleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Sojasauce, dem Reiswein und dem Zucker gut verrühren. Das Fleisch mit dieser Marinade überziehen und darin unter mehrmaligem Wenden etwa 1 Stunde ziehen lassen. Die Mungbohnenkeime waschen und abtropfen, den Lauch und die Frühlingszwiebeln putzen, in dünne Ringe schneiden und mit den gewaschenen Mungbohnenkeimen mischen.

Zubereitung

Das Fleisch mit der Marinade und das Gemüse abwechselnd in den Chi-Go-Topf schichten. Mit einer Fleischschicht beginnen und mit einer Gemüseschicht aufhören. Jede Lage mit Fünf-Gewürz-Pulver bestreuen. Das Fleisch und das Gemüse im Chi-Go-Topf über kochendem Wasser etwa 1 Stunde dämpfen und anschließend im Chi-Go-Topf servieren.

Chi-Go-Topf

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-GoTopf 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 wie die Dämpfkörbe übereinandersetzen.

© 2026 coquina.de