Lamm mit Pilzen im Chi-Go-Topf
Sha guo mo gu yángròu

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

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Lammfleisch
300 g Champignons
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
Für die Marinade
3 Zehen(n) Knoblauch
5 cm Ingwer
4 EL Ketjap manis
3 EL Reiswein
2 EL Hoisin-Sauce
1 EL Honig
1 TL Sesamöl
¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Vorbereitung
Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Für die Marinade den Knoblauch, den Ingwer, die Sojasauce, den Reiswein, Ketjap Manis, den Honig und das Sesamöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Zubereitung
In der Zwischenzeit die Pilze und die Frühlingszwiebeln putzen. Die Frühlingszwiebeln schräg in 3 cm große Stücke schneiden. Die Pilze und die Zwiebeln zusammen mit dem Fleisch in den Chi-Go-Topf geben und etwa 45 Minuten über kochendem Wasser dämpfen. Das Gericht heiß im Chi-GoTopf 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