Gefüllte Chilischoten
Niàng làjiūo

Gefüllte Chilischoten, auch bekannt als Niàng làjiūo, 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.

© 2026 coquina.de