Kohl in Rahmsauce
Pa nai bai cài

Kohl in Rahmsauce, auch bekannt als »Pa nai bai cài«, hat einen milden und cremigen Geschmack. Die Rahmsauce verleiht dem Kohl eine samtige Textur und eine angenehme, leicht süßliche Note. Oft wird der Kohl zuerst blanchiert und dann in einer Sauce aus Sahne, Brühe und Gewürzen gekocht.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Herzen vom Chinakohl
100 ml Milch
5 ml Reiswein
50 ml Öl
200 ml Hühnerbrühe
1 Prise Salz
½ Stange(n) Lauch
1 Prise Glutamat
2 EL Maismehl


Kohl in Rahmsauce

Vorbereitung
Die Herzen des Kohls waschen und in 12 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Den Lauch putzen und hacken. Das Maismehl mit Wasser anrühren.

Zubereitung
Den Kohl in eine Pfanne legen, Stengel unten, Blätter oben. Mit genügend kochendem Wasser überdecken und kochen, bis alles weich ist, dann aus dem Wasser nehmen. Das Öl in einer Pfanne über starkem Feuer erhitzen, den zerhackten Lauch zum Würzen hinzufügen und dann Kochwein, Hühnerbrühe und Salz hinzugeben. Zum Kochen bringen und den Kohl dazugeben. Über kleiner Flamme schmoren lassen. Der Kohl benötigt genügend Zeit, um die Würze aufzusaugen. Dann kommen Milch und das Glutamat hinzu, und zuletzt wird die aufgelöste Maisstärke eingerührt. Schließlich heißes Öl auf den Kohl sprenkeln, bevor die Pfanne vom Feuer genommen wird. In eine tiefe Schüssel füllen und servieren.

© 2026 coquina.de