Pikant gebratener Lauch
Xian chao da gong

Pikant gebratener Lauch, auch bekannt als Xian chao da gong, hat einen einzigartigen Geschmack, der durch die Kombination von Lauch mit würzigen und süßen Aromen entsteht. Der Lauch selbst bringt eine milde Süße und leichte Schärfe mit, die durch das Braten intensiviert wird. Die Würzsauce, die oft aus Zutaten wie Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Essig und Kecap Manis (eine süße Sojasauce) besteht, verleiht dem Gericht eine ausgewogene Mischung aus süß, salzig und scharf.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Stange(n) Lauch
Für die Sauce
½ TL Salz
2 EL Zucker
¼ TL Cayennepfeffer
3 EL Weinessig
2 EL Ketjap manis
2 EL Sojaöl



Pikant gebratener Lauch

Vorbereitung

Den Lauch putzen der Länge nach halbieren und die Hälften waschen. Sie dann schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.

Zubereitung

Das Salz, den Zucker und den Cayennepfeffer mit dem Essig und der Kecap Manis in einer kleinen Schüssel zu einer Würzsauce verrühren. Das Öl erhitzen, den Lauch darin etwa 3 Minuten unter Rühren braten, so dass er ganz mit dem Öl überzogen ist. Ihn dann vom Herd nehmen und die Würzsauce darunterrühren. Den Lauch auf eine Platte geben und heiß, lauwarm oder kalt servieren.

© 2026 coquina.de