



Pikant gebratener Lauch **Xian chao da gong**

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

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 darunterühren. Den Lauch auf eine Platte geben und heiß, lauwarm oder kalt servieren.



Pikant gebratener Lauch