Paprika mit scharfer Sichuansauce
Su hui guo cài

Das Gericht »Su hui guo cài« stammt aus der Sichuan-Küche und ist bekannt für seine scharfen und aromatischen Aromen. Es wird oft mit Paprika und einer scharfen Sichuan-Sauce zubereitet.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Paprika grün
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Liter Öl zum Frittieren
Zum Würzen
1 Zehen(n) Knoblauch
6 EL Öl
150 ml Gemüsebrühe
1 TL Glutamat
1 EL Sambal Oelek
1 ½ EL Schwarze Bohnensauce
2 EL Sojasauce
1 ½ EL Zucker
1 EL Kartoffelmehl
2 EL Wasser


Paprika mit scharfer Sichuansauce

Vorbereitung
Den Paprika in Dreiecke von etwa 4 cm Seitenlänge schneiden. Die Frühlingszwiebel in 3 cm lange Stücke schneiden, nur die weißen Teile verwenden. Den Knoblauch schälen und hacken. Das Kartoffelmehl mit 2 EL Wasser vermischen. Alle Gewürzzutaten bis auf das Öl und den Knoblauch in einer Reisschale mischen.

Zubereitung
Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Frittieröl erhitzen und die Paprika etwa 30 Sekunden kurz frittieren und das Gemüse abtropfen lassen. Das übrige Öl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch anbräunen. Unter Rühren die grüne Paprika und die Frühlingszwiebeln hineingeben und etwa 1 Minute garen lassen. Die vorbereitete Sauce dazu fügen, noch 1 Minute weiterkochen und sofort servieren.

© 2026 coquina.de