Zwiebelgemüse
Yángcōng shūcà

Zwiebelgemüse, auch bekannt als Yángcōng shūcà, ist ein einfaches und schmackhaftes Gericht, das durch seine süßlich-würzigen Aromen besticht. Die Zwiebeln werden oft in dünne Scheiben geschnitten und langsam angebraten, bis sie eine goldbraune Farbe und eine karamellisierte Textur erreichen.
Das Gericht hat eine angenehme Süße, die durch die natürliche Karamellisierung der Zwiebeln entsteht, und eine leichte Würze, die durch Zugabe von Gewürzen wie Sesamöl und Pfeffer verstärkt wird. Es ist eine vielseitige Beilage, die gut zu verschiedenen Hauptgerichten passt und sowohl warm als auch kalt genossen werden kann.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

8 EL Öl
550 g Gemüsezwiebeln
200 g Frühlingszwiebel(n)
¼ TL Pfeffer
2 EL Zucker
8 EL Sojasauce dunkel
2 TL Sesamöl

Vorbereitung

Die Gemüsezwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, abtupfen und in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Gemüsezwiebel in die Pfanne geben und etwa 1 Minute anbraten. Nun die Frühlingszwiebeln dazu geben und weitere 3 Minuten braten. Mit Pfeffer, Zucker und Sojasauce würzen und gut mischen. Zuletzt mit Sesamöl beträufeln und heiß servieren.

© 2026 coquina.de