

Lao-Ya-Bao

Eintopf in einem irdenen Topf: Hangzhouer Entensuppe mit Schinken

Sehr beliebt bei uns in Hangzhou sind Gerichte, die als Eintopf in dem irdenen Topf zubereitet werden. Das liegt erstens wohl daran, dass man bei Kochen selten den Topfdeckel anzuheben braucht. Dadurch, glaubt man, bleiben der Geschmack und der Duft am meisten zurück. Denn man kocht nicht nur „einfachen“ Eintopf, man gibt aromareiche Zutaten hinzu, so dass das ganze Gericht von einzigartigem Aroma beschenkt wird. Zweitens, das Kochen ist ja einfach!

Unkomplizierte Kochweise befreundet sich bekannterweise gerne mit komplizierter Vorbereitung der Lebensmittel:

1. Als „Hauptdarstellerin“ nimmt man eine Ente. Man wascht sie, reinigt sie und dann scheidet sie zu Stücken. Das Geflügelfleisch legt man vorläufig zur Seite.
2. Erste Zutate: Trocknete Bambussprossen. Die trocknete Bambussprossen sind vorab, also ca. eine Stunden vor dem Kochen, im Wasser einzugehen. Anschließend werden sie gewaschen, damit der Salzgehalt im Sprossen geringer wird. Am besten reißt man jede Sprossenstange zu Hälften auseinander. Und 10 bis 15 Bambussprossen reichen schon mal fürs Kochen.
3. Zweite Zutate: Schinken (chinesische Art). Am Besten wären Schinken mit Knochen sehr geeignet. Wenn es keinen Knochen gibt, macht es nicht aus. Einfach Schinken zu größeren Stücken schneiden.

Manchmal nimmt man auch noch trockene und dann eingeweichte Pilze in dem irdenen Topf mit dazu. Auch etwas Salz und Kandiszucker dürfen nicht vergessen. Wenn alles im Topf mit reichem Wasser ist, legt man den irdenen Topf auf normales Feuer und nach ca. 40 Minuten wird die Hangzhouer Spezialität Entensuppen mit Schinken zum Verzehr bereit sein. Guten Appetit!

Lao-Ya-Bao

Stew in an earthen pot: Hangzhou duck soup with ham

Very popular with people in Hangzhou are dishes prepared as stew in an earthen pot. Perhaps the reasons are firstly that during stewing one seldom needs to open the pot lid. By doing so, as people believe, the most flavour and aroma will remain in the pot, because one not only just stews, but will add in ingredients rich in aroma so that the whole stew is endowed with a unique flavour. The second reason may be that the stewing process is almost a piece of cake.

As is known to many, uncomplicated ways of cooking enjoy being friends with complicated preparation of the food materials:

1. As the major part, one chooses a duck. It's washed, cleaned and then cut into pieces. And temporarily, the poultry meat is put aside.
2. First ingredient: dried bamboo shoots. The dried bamboo shoots are to be softened in water in advance, i.e. about one hour before the stewing. Following that, they are washed to reduce the salt content in them. Most advisable would be that each piece shoot stick be torn up into halves. And 10 to 15 pieces of bamboo shoot sticks are already enough for the stewing.
3. Second ingredient: ham (Chinese type of ham). Ham with the bones would be very suitable. But if there are no bones, it's no problem. Simply chop the ham into pieces.

Sometimes one adds in dried and then water softened mushrooms in the earthen pot. And don't forget the salt and the rock sugar. The moment everything in the pot is with enough quantity of water, put the earthen pot on normal fire and after around 40 minutes stewing, the Hangzhou specialty – duck soup with ham is ready for consumption. Enjoy your meal!