

Yan-Du-Xian

Eintopf in einem irdenen Topf: Eingesalzenes mit Bambussprossen

Der Frühling ist da.

Kulinarisch ist eines zu dieser Jahreszeit nicht wegzudenken: Speisen mit frischen Bambussprossen. Nach dem ersten Donnerschlag wacht alles freudigerweise auf und man erntet auf dem Lande frische Bambussprossen, flott und schnell, so dass die Neusprossen möglichst zart bleiben.

Normalerweise gibt es bei uns noch etwas eingesalzenes Schweinefleisch, das nach dem Frühlingsfest nicht ganz verzehrt ist. Man weicht ein Stück, das am besten Speck hat, im Wasser für ca. 20 Min. ein und schneidet es zu relativ dicken Scheiben.

Anschließend werden 6 bis 8 Stück Bambussprossen geschält, zu Stücken grob geschnitten und einmal ganz schnell im brodelnden Wasser durchlaufen lassen.

Dann: Die leicht gekochten Bambussprossen und die eingesalzenen Fleischstücke in den irdenen Topf reingeben, etwas Salz, Zucker und viel Wasser mit dazu. Man kann schon kochen! Nach ca. 20 min. leises Brodeln auf dem kleinen Feuer kann man den Frühlingsgeschmack probieren. Guten Appetit!

Yan-Du-Xian

Stew in an earthen pot: stewed bamboo shoots with salted pork

The spring is here.

Culinarily one thing at this time of the year cannot be thought away: dishes with fresh bamboo shoots. After the initial thunderclap everything wakes up joyfully and in the countryside people set out to harvest fresh bamboo shoots, brisk and quick, so that the young shoots stay as tender as possible.

Normally there is still some salted pork meat left after the Spring Festival. Just take a piece, soak it in water for some 20 min. and then cut it into relatively thick slices.

After that, peel 6 to 8 fresh bamboo shoots, chop them and put them in the boiling water for just a couple of seconds.

Then: put the slightly cooked bamboo shoots and the salted meat slices in an earthen pot, add in some salt, sugar and a good quantity of water. The cooking starts! After about 20 min. of gentle stewing on the slight fire, you can try the taste of spring. Enjoy your meal!