Kalter Chinakohl auf Szechuan-Art

Zubereitung

Den gut gewaschenen Chinakohl der Quere und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, kräftig salzen und 1-2 Stunden stehen lassen. Inzwischen die Chilischoten halbieren, entkernen und ebenso wie den Ingwer in feine Streifen schneiden.

Den Honig mit lauwarmem Wasser und Essig vermischen. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Chilistreifen und Szechuan-Pfefferkörner darin braten, bis sie beginnen dunkel zu werden. Ingwer zugeben und ebenfalls kurz mitbraten.

Dann die Honig-Wasser-Essigmischung zugießen und einmal kurz aufkochen lassen.

Vom Herd nehmen und anschließend gut überkühlen lassen. Die Chinakohlstreifen gut auspressen und wieder in die Schüssel geben. Die Marinade darüber gießen, gründlich durchmischen und 4-6 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Flüssigkeit, die sich dabei abgesetzt hat, abgießen und nochmals durchmischen.

Mit etwas Sesamöl beträufeln und genießen.

4kodiak | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Chinakohl (1 kl. Kopf)
- 10 Stück Szechuan-Pfefferkörner
- 3 Stück Getrocknete Chilischoten
- 1 Stück (1 cm) Ingwer
- 4 EL Honig
- 250 ml Wasser
- 80 ml Chin. Reisessig
- 8 EL Pflanzenöl
- 1 KL Sesamöl
- Salz