



Bamboo Garden ASIA Tipps & Tricks

Genuss ist, ganz und gar abwechslungsreich zu kochen

Der Wok kann auf erstaunlich vielfältige Weise verwendet werden. Und so kommt es, dass in Asien zwar ständig mit dem gleichen "Topf" gekocht wird, aber immer auf eine andere Weise.

Unter Rühren braten

Die mundgerecht geschnittenen Zutaten werden mit wenig Fett unter ständigem Rühren gebraten. Bei dieser Methode geht das Garen sehr schnell. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie die Zutaten in der Reihenfolge der Garzeit nach und nach in den Wok geben.

In Flüssigkeit kochen

Kochfleisch und Gemüse aus dem Sud sind eine köstliche Alternative zu gebratenen Gerichten. Das Fleisch wird sehr weich gekocht, damit es sich leicht vom Knochen löst und mit Stäbchen gegessen werden kann. Im Gegensatz dazu wird das Gemüse knackig serviert.

Dampfgaren

Zum Dampfgaren benötigen Sie Dampfkörbe aus Bambus. Diese werden kurz gewässert und dann in den Wok gestellt. Bevor Sie die Zutaten in den Dampfkorb geben, blanchieren Sie am besten in wenig Wasser.

Schmoren

Beim Schmoren werden die angebratenen Zutaten im geschlossenen Wok bei starker Hitze gegart, bis die Flüssigkeit am Schluss fast ganz einreduziert ist.

Tip: Bestreichen Sie das Fleisch während des Schmorens hin und wieder mit Marinade, das schmeckt raffinierter.