

Asiatisches Allerlei

Einfach mal ein Versuch, ein asiatisches Gericht zu zaubern.



Man nehme, wie oben zu sehen

- eine halbe Ananas
- eine Zucchini
- eine rote Paprika
- zwei Karotten
- eine Packung chinesischer Mais
- fünf Knoblauchzehen
- eine scharfe Pepperoni
- ein Glas Ingwer-Wurzel (als Pulver ist das lange nicht so gut)
- Safran
- 400gr. Putenfleisch
- 200gr. Reis

Als weitere Gewürze noch 2-3 Teelöffel Curry, etwas Pfeffer, einen Teelöffel Paprika scharf und etwas Petersilie als grüne „Tupfer“ in der Soße.

Nicht zu vergessen, etwas Olivenöl zum Anbraten.

Zubereitung

Zuerst (ich habe das im WOK gemacht) das Putenfleisch in kleine mundgerechte Stückchen schneiden und anbraten. Danach in einen weiteren Topf geben.



Die kleingeschnittene Ananas noch dazugeben und mit einem Glas Wasser ablöschen. Nun Knoblauch, den Ingwer, Pepperoni und Petersilie dazugeben.

Anschließend mit Safran, Curry, Paprika und Pfeffer je nach Schärfegrad abschmecken. Alles auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis auch Gemüse und Reis fertig sind.

Wasser im WOK (etwa 0,2-0,3 Liter) für das Gemüse erhitzen. Das kleingeschnittene Gemüse hineingeben. Zuerst der Mais, danach die Karotten, später dann Paprika und Zucchini. Zeitlich etwa so abgestimmt, das am Schluß alles gleichzeitig seinen Garpunkt erreicht.



Genauso zeitlich passend auch den Reis kochen.



Guten Appetit

Dazu passend hatten wir einen Riesling Chardonney.

Anmerkung nach der Kostprobe:

Es wäre evtl. geschmacklich passender, nur eine viertel Ananas zu nehmen und weitere Süße durch Honig zu erreichen. Die Ananas hat nämlich etwas arg durchgeschmeckt.