



Serviervorschlag

Taste of Asia

Wok & Grill



Rezept: Hähnchen mit WOK-Gemüse

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 800 g Hähnchenbrust
- 2 Stück Pak Choi
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Paket Zuckerschoten
- 3 Karotten
- 6-8 Shiitake Pilze
- 1 Stück Ingwer (Walnuss-Größe)
- ½ Bund Lauchzwiebel
- Sesamöl zum Braten
- 100 ml Teriyaki Sauce
- 3EL geröstete Sesamsamen
- 1 frische rote Chili
- 1,5-2 TL Taste of Asia Gewürz
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Sojasauce

- 1** Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit „The Taste of Asia“ Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken würzen. Fleisch anschließend im Wok in Sesamöl scharf anbraten. Fleisch in einer Schüssel zur Seite stellen.
- 2** Gemüse mit langer Garzeit zuerst (Paprika in Streifen, Karotte in Stifte, Zwiebel geachtelt) zuerst im Wok anbraten. Danach Shiitake Pilze (Stiele entfernt und geviertelt), Pak Choi (halbiert und in Stücke geschnitten) und den Ingwer (gehackt) dazugeben und 2-3 min garen. Zum Schluss die Zuckerschoten (geputzt und halbiert) ca. 1 min vor Ende der Garzeit dazugeben.
- 3** Danach Fleisch wieder in den Wok geben, Frühlingszwiebeln und Chili (in feine Ringe geschnitten) sowie Sojasauce und Teriyaki Sauce dazugeben und kurz durchziehen lassen.
- 4** Serviervorschlag: mit Jasminreis servieren.

Taste of Asia

Wok & Grill



Rezept: Spareribs Asiatisch

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 4 Racks Schweine Schälrrippchen
- 6 TL Taste of Asia Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken
- Alu Folie
- ca. 200 ml Teriyaki Sauce

- 1 Spareribs parieren und anschließend von allen Seiten mit Taste of Asia Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken einreiben (ca. 1,5 TL pro Rack).
- 2 Spareribs in geschlossener Alufolie für ca. 4 Std im Backofen oder auf dem Grill bei 100 °C garen.
- 3 Super zarte Spareribs aus der Alufolie nehmen und auf dem Grill von beiden Seiten bräunen und mit Teriyaki Sauce glasieren. Fertig!!! Die restliche Teriyaki Sauce zum Fleisch servieren.
- 4 Nach dem gleichen Verfahren lässt sich auch ein guter zarten Schweinebauch asiatisch zubereiten.

