

## **Broccoli mit Ingwer und Zwiebeln**

China-Abend am 02.11.2002 bei mir

Homestyle Chinese Cooking, Seite 37

FOTO

noch nicht vorhanden

### **ZUTATEN für 4 Personen**

700 g Broccoli

60 ml Öl

6 Scheiben Ingwer, in feine Streifen geschnitten

1 große oder 2 kleine Zwiebeln in 1 cm Streifen  
geschnitten

1 EL Reiswein gemischt mit

1 TL Wasser

1 TL Salz

### **ZUBEREITUNG**

1. Broccoli in kleine Röschen teilen
2. Öl erhitzen und Broccoli mit dem Ingwer ca. 1 Minute braten bis der Broccoli etwas dunkler wird.
3. Zwiebeln dazugeben und 1 weitere Minute braten
4. Wasser und Wein zugeben und sofort den Deckel drauf und 1-2 Minuten garen.
5. Salz zugeben und noch einmal braten
6. Servieren

P.S.: Die Mengenangaben sind "chinesische Größen". Ich habe für 10 Personen die 7 Gerichte, die hier zu lesen sind, gemacht. Dazu gab es 600 g Duft-Klebe-Reis.

Der Reis (2,5 Tassen) wird mit der doppelten Menge Wasser in einen Topf gegeben. Dann eine 1/2 Stunde quellen lassen. Anschließend mit geschlossenem Deckel aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten weiter ziehen lassen. Dabei den Deckel nicht öffnen.