

Glossar

Abalone:

Eine in der chinesischen Küche häufig verwendete Schneckenart. In Dosen wie auch getrocknet erhältlich, ist aber - ebenso wie die meisten anderen Zutaten - frisch am schmackhaftesten.

Agar-Agar:

Getrocknete, gepreßte Algen, die in einigen chinesischen und mandschurischen Rezepten verwendet werden. Ähnlich wie Gelatine, die als Ersatz verwendet werden kann. In Streifen oder als Pulver im Handel.

Algen:

Werden meist zusammen mit Gemüse für Suppen verwendet. Man muß sie vor dem Gebrauch einweichen, am besten über Nacht, und sollte sie vorher und hinterher gründlich waschen.

Austern-Soße:

Schmackhafte, klassische Zutat für kurz unter Rühren gebratenes Grüngemüse. Ihr kräftiger Geschmack kommt von gedämpften Austern, Soja-Soße und Salz.

Bambus-Sprossen:

Es gibt verschiedene Arten, die sich in Größe, Struktur und Geschmack voneinander unterscheiden. Ursprünglich wurden sie nur in den Küchen des Nordens und Westens verwendet, in neuerer Zeit findet man sie auch in Guangdong. In Dosen sind sie in Spezialitäten-Geschäften erhältlich. Ein guter Ersatz für frische Bambus-Sprossen sind Stangen-Sellerie-Herzen.

Bittermelone (Balsambirne):

Kleines, gurkenähnliches Gemüse mit runzeliger Haut und weichem Fleisch. Verleiht Eintöpfen und Schmorgerichten einen säuerlichen Geschmack und wird in Dosen, manchmal auch frisch angeboten. Als Ersatz eignet sich Salatgurke.

Bohnenkeimlinge:

Frisch und in Dosen erhältlich. Frische Keimlinge halten sich in einer verschlossenen Plastiktüte oder Kunststoffbox höchstens eine Woche, sind aber weitaus besser als Konserven.

Bohnenpaste:

Es gibt zahlreiche Sorten. Die Grundsubstanz wird meist aus Sojabohnen hergestellt, die Zutaten allerdings sind sehr verschieden. Man findet Bohnenpasten in Dosen oder Gläsern in allen Spezialgeschäften und -abteilungen. Selbst wenn die farbenfrohen Etiketten nur in chinesischer (oder englischer) Sprache abgefaßt sind, ist meist anhand der Abbildungen ersichtlich, was darin enthalten ist.

Gelbe-Bohnen-Paste (yellow bean paste):

Hergestellt aus gelben Sojabohnen und sehr salzig. Sparsam verwendet ist sie delikater, stark dosiert dagegen überdeckt sie andere Aromen, statt sie zu ergänzen.

Scharfe Bohnen-Paste (hot bean paste):

Wird in Szechuan und Hunan zu jeder Mahlzeit gereicht. Sie besteht aus Sojabohnen-Paste und zerstoßenen, in Öl gebratenen, scharfen roten Chilischoten. Das salzige und feurigscharfe Produkt verleiht Speisen aus Szechuan ihren typischen Geschmack.

Scharfe Schwarze-Bohnen-Paste (hot black bean paste):

Gehört zu den schmackhaftesten Würzmischungen und eignet sich besonders für Krabben. Diese Soße ist in vielen verschiedenen Variationen im Handel, und alle schmecken gut.

Süße Bohnen-Paste (sweet bean paste):

Eine salzig-süße Soße aus mit Salz, Zucker und anderen Gewürzen fermentierten Sojabohnen. Wird für Marinaden, als Würze und als Dip verwendet. Süße Rote-Bohnen-Paste (sweetened red bean paste):

Eine dicke, süße Masse aus roten Bohnen, die als Füllung für Kuchen, Teigtaschen und Brötchen

verwendet wird.

Bohnen-Soßen:

Braune-Bohnen-Soße ist eine flüssigere Ausführung der fermentierten Bohnen-Paste, die recht salzig, aber mild ist. Scharfe Bohnen-Soße ist eine Mischung aus fermentierten Sojabohnen, Chillies und Salz.

Bok choy (chinesischer Blätterkohl):

Bedeutet im Chinesischen 'weißes Gemüse'. In China steht eine enorme Auswahl an diesen Gemüse-Sorten zur Verfügung. Generell liefern die Gärten des Südens die größte Bandbreite an frischem Gemüse, und je weiter man nach Norden kommt, um so kleiner wird sie. Der chinesische 'Weißkohl' ist ein kleiner Kohl mit weißen Stielen und dunkelgrünen Blättern. Vor allem in der Küche Guangdongs verwendet man ihn häufig, insbesondere als Gemüse-Beilage für zahlreiche Fleisch- und Tofu-Gerichte. Es gibt Hunderte von verschiedenen Kohlarten und eine große Anzahl von Bok-choy-Arten. Einige Verwandte dieser Familie sind nur 10 cm lang, andere werden dreimal so groß. Sie sollten alle sehr kurz - nicht länger als zwei bis drei Minuten - gegart und sofort serviert werden, damit die Qualität nicht leidet.

Brühe:

Brühen sind von Region zu Region unterschiedlich. Um sie zuzubereiten, werden Fleisch, Knochen, Geflügel und Gemüse über Stunden gekocht. Man schöpft den Schaum ab und gießt die Brühe zum Schluß durch ein Sieb. Brühwürfel sind ein schlechter Ersatz. Um eine klare Brühe herzustellen, brät man einfach eine Handvoll Bohnenkeimlinge und kocht sie anschließend in 1/4 bis 1/2 Liter Wasser.

Chiliöl:

Es wird für würzige Speisen verwendet. Zur Herstellung erhitzt man 1/2 Liter Sesam- oder anderes Pflanzenöl und fügt 2 1/2 Esslöffel Chilipulver, zerkleinerte Chillies oder - noch besser - ganze Chili-Schoten hinzu. Nach dem Abkühlen seiht man das Öl ab. In einem fest verschlossenen Glas hält es nahezu unbegrenzt.

Chilipaste:

Sie wird Gerichten bei der Zubereitung als Würze beigefügt oder in Schälchen als Beilage gereicht, in die man die Speisen eintunkt. Chinesischer Zimt (Kassia):

Zimtart aus Südchina.

Chinesisches Grillfleisch:

Eine chinesische Spezialität, die hier kaum erhältlich ist. Man bereitet sie wie folgt zu. Schweinefleisch (Schweine-Nuss oder -Filet) in 4 cm lange Streifen schneiden, dann mit Salz, Pfeffer, Gelbe-Bohnen-Paste, weißem chinesischem Schnaps und wenig Zucker in eine Schüssel geben, umrühren und 4 Stunden durchziehen lassen. Kurz auf dem Holzkohलगrill braten. Vom Rost nehmen und mit wenig Honig oder in Wasser aufgelöstem Malz-Extrakt bepinseln.

Choy sum:

Ein leicht bitter schmeckendes Grüngemüse, das nur wenig Blätter hat und kleine gelbe Blütenköpfe.

Chrysantheme:

Die frischen Blumenblätter weißer Chrysanthemen-Blüten werden bei manchen Gerichten als Garnierung oder wegen ihres feinen Geschmacks verwendet.

Eingelegtes Gemüse (presened vegetables):

Es wird verwendet, um Speisen einen scharfen, salzigen Geschmack zu verleihen. In Spezialitäten-Geschäften oder Abteilungen bekommt man sie mitunter auch offen zu kaufen. Eingelegter Senfkohl wird am häufigsten angeboten. Hier unterscheidet man zwischen den Blättern, den Stengeln und den Wurzeln. Stengel und Wurzel müssen vor Gebrauch in Streifen oder Würfel geschnitten werden.

Entenfett:

Herstellung und Verwendung s. Hühnerfett.

Erbsenblätter:

Die zarten hellgrünen Blätter der Erbsen-Pflanze. Als Ersatz eignet sich junger Spinat.

Essig:

Er spielt in allen regionalen Küchen Chinas eine wichtige, oft unterschätzte Rolle. Jede Provinz rühmt sich der Qualität und Reinheit ihres Essigs. Der etwas scharfe, weiße klare Reiswein-Essig wird am häufigsten verwendet. Jeder gute Essig kann als Ersatz dienen. Es gibt in der chinesischen Küche allerdings noch andere Essigarten. Aus fermentiertem Reis gewonnen werden roter Reiswein-Essig (red vinegar), der mild schmeckt und für Soßen und Dips verwendet wird; Chinkiang-Essig und schwarzer Essig (brown oder black vinegar), in Farbe und Geschmack kräftiger, leicht süßlich und von feinem Aroma; und süßer Essig (sweet vinegar), ein besonders gesüßter dunkler Reiswein-Essig, der nur für bestimmte Gerichte Verwendung findet.

Fermentierte schwarze Bohnen:

Weiche, getrocknete, salzige schwarze Bohnen, die als Würze dienen.

Fisch-Soße:

Sie wird am häufigsten in der vietnamesischen Küche verwendet, stammt aber ursprünglich aus China und ist dort heute noch in vielen ländlichen Rezepten zu finden. Die blaßbraune Soße kann (sparsam) zum Kochen oder als Dip für Gemüse verwendet werden.

Frühlingszwiebel-Öl:

Es verleiht den pfannengerührten Gerichten einen besonderen Geschmack. Auf 3 Esslöffel Öl nimmt man 4 Frühlingszwiebeln. Die grobgehackten Frühlingszwiebeln in Öl braten, bis sie leicht angebräunt sind, und mit einem Schaumlöffel herausnehmen. In Guang-zhou bevorzugen die Köche Erdnuss-Öl, aber auch jedes andere Pflanzenöl ist geeignet.

Fünfgewürz:

Wird aus Zimt, Szechuan-Pfeffer, Nelken, Fenchel und Anis hergestellt. Die genaue Dosierung der Zutaten bleibt dem Koch überlassen. Am besten probiert man aus, welche Mischung am besten ist. Fünfgewürz ist auch fertig im Handel erhältlich.

Galgant:

Aromatischer Wurzelstock einer Pflanze aus der Familie der Ingwergewächse.

Garnelen (Prawns, Shrimps):

Die Schalen entfernen, in der Mitte des Rückens längs einschneiden und den schwarzen Darm entfernen.

Garnelen-Paste (shrimp paste):

Sie ist getrocknet im Handel und sollte vor dem Verzehr gegart werden. Vor dem Garen riecht sie unangenehm, doch verleiht sie bestimmten Gerichten einen ganz speziellen Geschmack. Als Ersatz kann Anchovis-Paste verwendet werden.

Gingko-Nüsse:

Kleine, ovale Nüsse, die hauptsächlich für vegetarische Speisen, Füllungen, Suppen oder Garnierungen verwendet werden. Sie sind sowohl frisch wie in Dosen oder getrocknet im Handel. Vor der Verwendung den bitteren Kern entfernen. Glasnudeln sind transparente, dünne Nudeln aus Mungbohnen-Mehl für Eintöpfe, Feuertöpfe und als Grundlage für Gemüse-Gerichte.

Haifisch-Flossen:

In gut sortierten Fach-Geschäften erhältlich. Ihre Zubereitung ist nicht ganz einfach und nimmt viel Zeit in Anspruch.

Hoisin-Soße:

Produkt aus Sojabohnen, Chillies, Zucker und Salz mit süßlichem, aber scharfem Geschmack. Eignet sich ausgezeichnet für Fleisch- und Geflügel-Gerichte.

Hühnerfett:

Ausgelassenes Fett vom Huhn, das durch rasches Garen in einem Dampftopf gewonnen wird. Man verwendet es zum Pfannenrühren, um den Geschmack von Soßen zu verbessern oder um fertige Gerichte zu überglänzen.

Ingwer-Wurzel:

Eine der wichtigsten Zutaten in der chinesischen Küche. Mit Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse gedämpft, gebraten oder geschmort, ist feingehackte Ingwer-Wurzel ein Bestandteil beinahe jeder chinesischen Mahlzeit. Zwar hält sich Ingwer im Kühlschrank mehrere Wochen, doch sollte man ihn nach Möglichkeit frisch verwenden. Bei frischem Ingwer immer die Schale entfernen.

Ingwer-Saft:

Man preßt in Scheiben geschnittene Ingwer-Wurzel durch eine Knoblauchpresse.

Kampfer:

Geschnitzeltes Kampferholz, das (insbesondere in Jiangsu, Henan und Anhui) zum Räuchern von Geflügel verwendet wird. Schwarztee-Blätter eignen sich ebensogut dafür.

Klebreis:

Polierter, weißer Reis, der beim Kochen klebrig wird. Man verwendet ihn häufig auch für Füllungen und Süßspeisen.

Kohl:

Wird in China in einer großen Vielfalt angeboten - vom winzigen, zarten Bok choy bis zum dicken Tianjin-Kohl des Nordens. Ein wichtiger, schmackhafter Bestandteil vieler Gerichte. Jede Kohlart kann auf besondere Weise delikat zubereitet werden.

Koriander:

Gelegentlich auch als chinesische Petersilie bezeichnet, doch von sehr viel intensiverem Geschmack als normale Petersilie, die nur ein schlechter Ersatz dafür ist. Koriander gedeiht sehr gut in Blumenkästen oder Gärten, so daß sich für den ernsthaften Hobbykoch seine Kultur lohnt.

Krabbenbrot (Garnelenbrot):

Auch als 'Krupuk' oder 'Kroepoek' im Handel. Es besteht aus gemahlenden Garnelen und dehnt sich, in Fett ausgebacken, zu waffelartigen Fladen aus.

Kresse (Kangkong):

Eine in China auf Schüf-Flößen kultivierte Kresseart, die unter der Bezeichnung Kangkong in Spezialgeschäften erhältlich ist. Man kann auch Spinat oder jungen Mangold als Ersatz nehmen. Lilienblüten (Goldnadeln):

Getrocknete Blütenknospen der Tigerlilie. Sie werden zum Würzen geköchelter Wintergerichte und von Pfannengerührtem verwendet, aber auch, um das Aroma anderer Zutaten anzunehmen. Meist verknotet man sie.

Loquats:

Aprikosenähnliche Früchte, die ähnlich wie Pfirsiche schmecken.

Lotos:

Die Schwimmblätter des Lotos, häufiges Motiv chinesischer Zeichnungen, sind nur der sichtbare Teil der Pflanze. Die getrockneten, blaßgelben Samen (oder auch Nüsse) dienen als Verzierung für Desserts oder zum Knabbern. Die Wurzeln sehen wie Ketten dicker Hartwürste aus, und ihr süßliches Fleisch ähnelt dem von Salatgurken. Diese Delikatesse kann gekocht, gebraten oder geschmort werden und wird an Festtagen in China auch kandiert als Naschwerk angeboten.

Lotos-Paste:

Eine trockene, aber nahrhafte Paste, die aus gekochten, pürierten Lotos-Nüssen, Öl und Zucker besteht.

Lychees:

Allseits beliebte Früchte und ein erfrischendes Dessert. Unter einer harten, roten Schale verbirgt

sich das reife, saftige Fruchtfleisch. Auch in Dosen erhältlich.

Mao-Tai-Schnaps:

Hochprozentiger, klarer Schnaps mit einem überwältigenden Duft und beachtlichen Nachwirkungen. Nicht umsonst als weißer Blitz bekannt, findet man Mao-Tai-Schnaps neben Shao-xing-Reiswein und Chinas ausgezeichneten Bieren auf jedem chinesischen Bankett. Neulinge sollten beim Genuß sehr vorsichtig sein, ebenso bei ähnlichen Spirituosen, wie etwa dem Kaoliang.

Melonen:

Sie sind in allen Formen und Größen erhältlich, doch am verbreitetsten sind die runden, hellgrünen Wintermelonen. Das weiße saftige Fleisch kann herausgelöst und als Hauptzutat für die berühmte Wintermelonen-Suppe verwendet werden. Oft serviert man diese Suppe in der Melonenschale, in die kunstvolle Muster geschnitzt sind. Als Ersatz kann man eine ausgehöhlte Wassermelone und das Fruchtfleisch der Chayote nehmen.

Nudeln:

Es gibt dicke, dünne, lange, kurze, breite, schmale Nudeln; die Sorten sind unüberschaubar. Einige sind aus Mungbohnen-Mehl, wie die dünnen, transparenten Glasnudeln, andere aus Weizenmehl oder Reis. Außerhalb Asiens kann man statt der in den Rezepten angegebenen chinesischen Nudeln auch andere Teigwaren verwenden.

Orangen-Schale:

Sie wird wegen ihres leicht süßen bis würzigen Geschmacks besonders in Gerichten aus Hunan und Szechuan verwendet. Man bekommt sie getrocknet, in Dosen oder verwendet sie frisch.

Öl zum Pfannenrühren:

Hauptsächlich Pflanzenöl verwenden. Es kann mit Chilischoten (siehe Chili-öl) oder, was seltener der Fall ist, mit Zwiebeln, Ingwer oder Fünfgewürz aromatisiert sein.

Pak Choi:

Eine dem chinesischen Blätterkohl (s. Bok choy) ähnliche, aber etwas größere Gemüseart. Als Ersatz dient Spinat oder junger Mangold. Parierte Fleischstücke sauber zuschneiden und von Haut und Fett befreien.

Pfeffer:

Während der Tang-Dynastie (618-970) wurden schwarze wie weiße Sorten eingeführt. An den Tischen der Reichen wurde fast jedes Gericht gepfeffert.

Pflaumen-Soße:

Eine süß-saure Soße mit herrlichem Geschmack, die zu Gänse- und Enten-Braten gereicht wird. Sie enthält unter anderem auch Aprikosen, Chilies und Essig, wodurch die aufregende, rötlich-braune Farbe entsteht.

Pilze:

Es gibt unzählige Sorten, und jede Provinz hat spezielle. Allgemein erhältlich sind vor allem getrocknete schwarze Pilze. Man bekommt sie in den meisten Spezialitäten-Geschäften. Vor Gebrauch müssen sie eingeweicht werden. In der häuslichen Küche kann man als Ersatz jede beliebige Pilzsorte verwenden, wenngleich europäische Pilze einen anderen Geschmack haben. In China verwendet man am häufigsten Champignons, Strohpilze und viele Sorten von Baumpilzen, wie Holz- oder Wolkenohren, die getrocknet im Handel sind.

Rapsöl:

Dieses Öl wird in China seit vielen Jahrhunderten als feines Speiseöl geschätzt.

Reisschnaps (Fen liquor):

Hochprozentiger Schnaps, den man hauptsächlich für Marinaden verwendet. Als Ersatz eignen sich Wodka, weißer Rum oder Weinbrand; doch das geschmackliche Ergebnis ist nicht ganz das gleiche.

Reiswein:

In vielen Sorten erhältlich; am bekanntesten ist vermutlich der Shaoxing-Reiswein, der für Rezepte aus Shanghai und aus dem Tal des Chang Jiang (Yangzi Jiang) unerlässlich ist. Man bekommt ihn in fast allen spezialisierten Lebensmittel-Geschäften oder -Abteilungen. Als Getränk zu Speisen wird Reiswein gewöhnlich in einem kannenähnlichen Gefäß erwärmt und in kleinen Schalen serviert. Als Ersatz beim Kochen kann trockener Sherry verwendet werden.

Roter fermentierter Reis:

Ein Püree aus rotem Reis und Wein. Außerhalb Chinas kaum erhältlich. Als Ersatz eignet sich rotes Miso (Paste aus fermentierten Sojabohnen), das mit Wasser verdünnt wird.

Schwammgurke:

Ein langer grüner Kürbis, der wie eine Kreuzung zwischen Gartenkürbis und Okra aussieht. Man erkennt ihn an seinen stark hervorstehenden Rippen. Das squashähnliche Fleisch hat wenig Eigengeschmack und wird meistens mit anderen Gemüsen und Fleisch unter Rühren gebraten; hier kaum erhältlich.

Schweineschmalz:

Ausgelassenes Schweinefett, das man zum Pfannenrühren, für Süßspeisen und für Gebäck verwendet.

Schweinsnetz:

Ein großes Stück Bauchnetz (ein mit feinen Fettadern durchzogenes Gewebe) oder Schweinefett, in das man andere Nahrungsmittel einwickelt, damit sie nicht austrocknen oder beim Braten auseinanderfallen. Mitunter schmilzt es, wenn es nicht mit Ausbackteig oder Mehl überzogen wird. In diesem Fall entsteht eine knusprige Kruste.

Seegurke (Trepang):

Sie gilt in Südchina als Delikatesse, wo die Gourmets besonders die feste, elastische Beschaffenheit schätzen. In chinesischen Spezialitäten-Restaurants dient sie als Grundlage für spezielle und erlesene Gerichte. Man muß sie einweichen, den Magen entfernen und, entsprechend der eigentlichen Garzeit des Gerichts, mehrere Stunden vorgaren.

Senfkohl:

Es gibt mehrere Sorten, alle schmecken leicht bitter. Man verwendet Senfkohl für pfannengerührte Gerichte und einige Eintöpfe. Die dicken Stengel und Wurzeln werden vor Gebrauch in Streifen oder Würfel geschnitten. Eingelegt (in Salz und Chili) sind sie als Szechuan-Gemüse im Handel.

Sesamöl:

Es wird aus geschrotetem und geröstetem Sesam gewonnen. Das Öl ist dunkel und hat einen kräftigen, nussigen Geschmack. Meist wird es zur Veredlung von Speisen verwendet, gelegentlich auch zum Kochen.

Sesampaste (Tahin):

Eine aus gemahlenem Sesam hergestellte dicke, gelbe Paste. Erdnuss-Butter kann notfalls als Ersatz genommen werden. **Szechuan-Gemüse:**

Eingelegtes chinesisches Kohlgemüse (s. auch Senfkohl).

Szechuan-Pfeffer:

Gewürz aus Westchina, das auch heute noch dem 'barbarischen' Pfeffer vorgezogen wird. Das Pfefferkorn wird nicht immer gemahlen, sondern auch ganz verwendet. Es handelt sich hier um den Samen von *Xanthoxylum pipertum*. Auch unter den Bezeichnungen Fagara und Sansho angeboten.

Szechuan-Pfeffer-Salz:

Mischung aus gemahlenen Szechuan-Pfeffer-Körnern und Salz. Wird als Dip und Würzmittel genommen.

Silberkeime:

Mungbohnen-Keimlinge, bei denen Wurzeln und Samenschalen entfernt wurden. Nach dem Garen sind sie silbrig.

Soja-Soße:

Eine für jede chinesische Mahlzeit unentbehrliche Zutat. Diese salzige, scharfe Soße dient zum Kochen und Veredeln von Gerichten.

Helle Soja-Soße:

Diese ist dünner und schmeckt leichter als dunkle Soja-Soße, die man hauptsächlich für Eintöpfe verwendet. Süße Soja-Soße ist dick, schwarz und süß.

Sternanis:

Frucht eines mit der Magnolie verwandten Strauchs, die sternförmig ist. Zwar stammt der westliche Anis nicht aus der gleichen botanischen Familie, kann aber dennoch als Ersatz verwendet werden.

Tofu (Bohnenquark):

Ein aus Soja-Bohnen hergestelltes Produkt, das als Bohnen-Quark gebraten, getrocknet, hart oder weich, in allen Formen und Größen erhältlich ist. Tofu nimmt immer das Aroma der Nahrungsmittel an, mit denen er gegart wird.

Eingelegter oder fermentierter Tofu:

Er wird in festen, in Chili-Salz-Laken marinierten, quadratischen Stücken gehandelt.

Tofu- oder Soja-Blätter:

Dünne, getrocknete Blätter aus Tofu, in denen andere Zutaten eingewickelt werden, meist bei Eintopfgerichten. Langsam gegart, lösen sich die Blätter auf, und es entsteht eine nahrhafte Brühe, in der Fleisch und Gemüse gegart werden. Vor Gebrauch einweichen oder anfeuchten.

Wachteleier:

Hartgekocht in Gläsern erhältlich. Als Ersatz dienen sehr kleine Hühnereier.

Wasserkastanien:

Samen einer ostasiatischen Schwimmpflanze. Sie sind teuer und schwer zuzubereiten. Im Handel sind sie in Dosen erhältlich. Manche Rezepte erfordern Wasserkastanien-Mehl, das auch außerhalb Chinas im Handel ist.

Weißer Rettich:

Beliebte kalte Vorspeise, die, in dünne Scheiben geschnitten, entweder roh mit Chilies oder eingelegt gegessen wird. Beim Garen wird der sonst scharfe Rettich süßlich. In gegarten Gerichten können als Ersatz weiße Rüben verwendet werden.

Wolkenohrpilz:

Einer der vielen in der chinesischen Küche verwendeten getrockneten Pilze. Trocken ist er winzig und runzelig, in Suppen und Eintöpfen gegart, bekommt er eine gelatineartige Beschaffenheit. Eine weitere Sorte ist der Holzohrpilz. Vor Gebrauch müssen diese Pilze eingeweicht werden.

Yunnan-Schinken:

Es ist der qualitativ beste chinesische Schinken. Als Ersatz eignet sich Parmaschinken, eventuell auch Bündner Fleisch beziehungsweise roher, geräucherter Bauernschinken.