

## Geschmorter Chinakohl 'Asia Style'

### Für 2 Personen:

1 Chinakohl	1 Zitrone, (Abrieb, Saft)	1 Peperoni (Ringe)
2 Knoblauchzehen	150 ml Sake (Reiswein)	8 EL Sojasauce
2 EL Zucker	2-3 EL Wokgewürz	2 EL Bratöl
4 EL Butter (optional)		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Sake, Sojasauce, Peperoni, Knoblauch, Zitronensaft und -Abrieb und Zucker zusammen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Anschließend den Sud von der Hitze nehmen.

Chinakohl-Viertel mit Alufolie umwickeln, so dass eine Schnittfläche frei bleibt. Die freien Schnittflächen kräftig mit Wokgewürz würzen und anschließend in heißem Bratöl für 2-3 Minuten bei voller Hitze anbraten. Hitze abstellen und den umwickelten Chinakohl einmal in der Pfanne wenden, so dass die freien Schnittflächen nach oben zeigen.

Den Sud über die angebratenen Schnittflächen verteilen.

Wahlweise auf jedes Chinakohl-Viertel noch einen EL Butter geben, anschließend den Chinakohl in der Pfanne für ca. 10 Minuten in den heißen Backofen schieben.

Chinakohl in der Alufolie auf einen Teller geben und ein Schälchen Sojasauce dazureichen.

Steffen Henssler am 04. Januar 2022