

## Chinesische Kochrezepte

*Tschao tsing yü — ein Heringsgericht.* Etwa ein Dutzend junge Heringe werden abgeschuppt, Köpfe und Schwänze weggeschnitten, die ausgenommenen Fische werden in Stücke zerteilt und eine Nacht lang in fließendes Wasser gelegt.

Aus kleinen Zwiebeln, gehacktem Ingwer und Weißwein wird eine Beize gemacht, mit Bohnenmehl und Oel verdickt, leicht gezuckert und mit einem Schuß Essig angesäuert.

Während die Heringe auf Schweineschmalz langsam gebraten werden, wird allmählich die Ingwersoße zugegossen.

Man serviert das Gericht leicht überzuckert.

*Tschao kin tsai — ein Selleriegericht.* Selleriewurzel, in Scheiben geschnitten, und zerteilte Selleriestengel werden auf Schweineschmalz langsam gebraten; man setzt eine Soße aus Wasser, etwas Essig und tsing tsiang (Soyagewürz, in Europa durch entsprechende Gewürze zu ersetzen) zu, kocht nach und serviert das Gericht leicht überzuckert.

*Tan tschao fan — ein Eiergericht.* Enteneier werden mit Weißwein verrührt und leicht gesalzen, dann auf leichter Fettunterlage angerührt; man legt über das Gericht, das auf gekochtem Reis serviert wird, nach Geschmack Schinkenstreifen oder fügt heiße Geflügelbrühe hinzu.

*Tun hiä tog — ein Krabbengericht.* Etwa hundert Gramm ausgelöste Krabben werden gründlich in fließendem Wasser gespült, dann mit einem halben Pfund enthülster Bohnen und einem Glas Weißwein zu einer Masse verrührt, nach Geschmack stark gewürzt und im Wasserbad gekocht.

Knapp vor dem Servieren übergießt man das Gericht zum Bräunen mit etwas heißem Oel.

*Tscheng kié tseu kien scheü — ein Gericht von Aubergines.* Aubergines werden in Scheiben geschnitten, derartig, daß die Scheiben am Endstück zusammenhängen; dann wird eine Fülle aus gehacktem Fleisch und Schinken, jungen Zwiebeln, Ingwer und Wein eingelegt; man bindet die Früchte, um das Zerfallen zu verhindern, mit Strohhalmen.

Im Wasser kochen und leicht überzuckern.

*Tscheng tschu yeu fan kao — eine Eierpastete.* Zehn Eier werden mit sehr viel Zucker, etwas Mehl und Gewürznelken verrührt; man erhitzt die Masse sehr langsam auf Schweineschmalz und serviert sie heiß.

**Bad Wildungen**  
für Niere und Blase  
**Helenenquelle**

Zur Haus-Trinkkur: Bei Nierenleiden · Harnsäure · Eiweiß · Zucker ·  
Badeschriften sowie Angabe billiger Bezugsquellen f. das Mineralwasser durch d. Kurverwaltung