# Chinesische Spezialitäten

China zieht jährlich zig Millionen Touristen aus aller Welt an. Warum ist dieses Land so beliebt? Leckeres Essen ist ein wichtiges Element einer guten Reise. Die chinesische Küche mit ihrer reichen Geschichte, Einzigartigkeit, Vielfalt der Stile und Traditionen des Kochens ist zweifellos ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Kultur. Chinesische Spezialitäten sind bekannt für ihre Farbe, ihr Aroma, ihren Geschmack und ihr attraktives Aussehen.

Hier sind einige chinesische Gerichte, die Sie in den meisten großen Restaurants in China probieren können, falls Sie eine Reise nach Asien unternehmen. Wir würden wir gerne empfehlen, mindestens einmal im Leben Ihren Urlaub in China zu verbringen, um diese Gerichte zu probieren und dabei auch Casinos in Macau zu besuchen. Wenn Sie aber lieber zu Hause bleiben, dann können Sie diese Speisen im Restaurant bestellen und www.casimba.com besuchen.

## Pekingente

Peking-Ente ist eines der beliebtesten Gerichte in China, eines der weltweit bekannten Symbole der chinesischen Küche. Ein besonders wertvoller Teil der Pekingente ist nach Meinung vieler die dünne und knusprige Haut. In dünne Scheiben geschnittene Ente wird normalerweise mit Tortillas, süßer Bohnensauce oder Soja mit gehacktem Knoblauch serviert. In Peking können Touristen auch andere Köstlichkeiten probieren, wie einen mongolischen Hot Pot, Bifantang-Garnelen und fein gehackte Pommes.

## Süß-saures Schweinefleisch

Schweinefleisch in süß-saurer Sauce hat eine leuchtend orangerote Farbe und einen tollen Geschmack (süß und sauer zugleich). Anfangs war es nur Schweinefleisch in süß-saurer Sauce. Um den Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden,

wurden im Laufe der Zeit Hühnchen-, Rind- und Schweinerippchen in süß-saurer Sauce angeboten.

## Hühnchen Gongbao

Das ist eines der bekanntesten Gerichte im Sichuan-Stil. Hühnchen Gongbao ist sowohl bei Chinesen als auch bei Ausländern sehr beliebt. Die Hauptzutaten dieses Gerichts sind gewürfeltes Hühnerfleisch, getrocknete Paprika und geröstete Erdnüsse. Europäer haben ihre eigene Version von Gongbao-Hühnchen kreiert: Hühnchenwürfel werden mit Maisstärke überzogen und es werden auch andere Zutaten (Gemüse, süß-saure Sauce und fein gehackter Knoblauch) dem Gericht hinzugefügt.

## Tofu Ma Po

Tofu Ma Po ist eines der bekanntesten Gerichte der Sichuan-Küche. Die Geschichte dieses Gerichts reicht über 100 Jahre zurück. Das Wort Ma bezieht sich auf den würzigen Geschmack, der durch die Verwendung von Pfefferpulver entsteht, einer der am häufigsten verwendeten Zutaten in der Sichuan-Küche. Der Tofu-Geschmack wird durch die Zugabe von Rinderhackfleisch und fein gehackten Frühlingszwiebeln verstärkt. Es ist wirklich lecker.

## Wontons

Seit der Tang-Dynastie (618–907) ist es Tradition, dass die Chinesen an der Wintersonnenwende (21. Dezember) Wontons essen. Eine der häufigsten Formen von Wonton ist das Dreieck. In diesem Fall ähneln Wontons italienischen Tortellini. Normalerweise werden Wontons in Wasser gekocht und mit Brühe serviert. Manchmal werden Wontons gebraten. Wontons werden mit gehacktem Schweinefleisch oder gehackten Garnelen gefüllt.

## Chinesische Brötchen

Chinesische Brötchen sind ein zylindrisches kantonesisches Gericht, das im Dim-Sum-Stil zubereitet wird. Diese kleinen Brötchen können mit Fleisch oder Gemüse gefüllt werden und sie

können süß oder würzig schmecken.

Nachdem diese leckeren Brötchen gefüllt sind, ist der nächste Schritt das Braten. Die Brötchen werden heiß mit einer köstlichen goldenen Kruste serviert. Dieses Gericht ist besonders beliebt in Jiangxi, Jiangsu, Shanghai, Fujian, Guangzhou, Shenzhen und Hongkong.