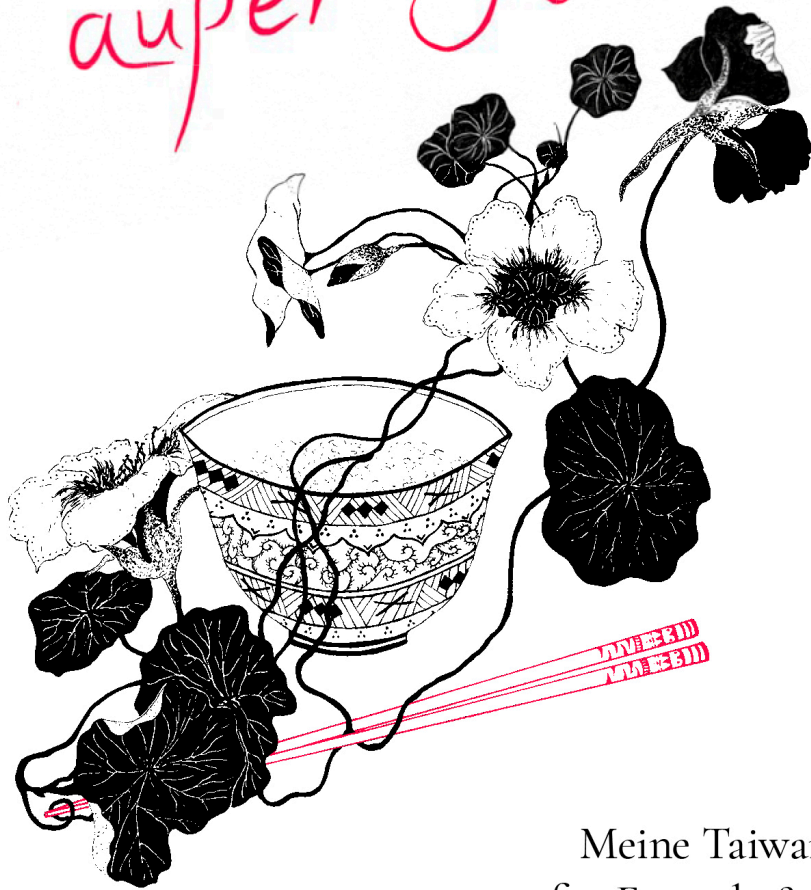


HWEI-LEE BLUMENTHALER-CHANG

# Man kann alles loslassen *außer Stäbchen*



Meine Taiwan-Küche  
für Freunde & Familie



© 2023 Rubicon GmbH, München

Texte: Hwei-Lee Blumenthaler-Chang, Nürnberg

Fotografien: Volker Blumenthaler, Nürnberg

Zeichnungen: Fee Blumenthaler, Berlin

Projektleitung und Lektorat: Armin Sinnwell-Rubow und Bettina Rubow, München

Satz, Grafische Gestaltung: Antje Scheja, München

Umschlaggestaltung: Antje Scheja unter Verwendung einer Zeichnung von Fee Blumenthaler

Druck: Livonia Print, SIA, Riga

ISBN 978-3-9819578-2-2

# Inhalt

*„Wenn man von seinem eigenen Land  
einmal weggegangen ist, dann kommt  
man in keinem neuen Land mehr an.  
Dann werden nur manche besonderen  
Menschen dein Land.“*

*(aus dem Roman „Ein von Schatten begrenzter Raum“  
von Emine Sevgi Özdamar)*

<b>Willkommen</b>	<b>11</b>
<b>Suppen</b>	<b>37</b>
Knochenbrühe von Schwein & Huhn	38
Gemüsebrühe vegan	39
Dicke Suppe mit Schweinelende	40
Feuertopf	43
Rettich-Mais-Shiitake-Suppe mit Gojibeeren	45
Rindfleisch-Nudelsuppe dunkel	47
Rindfleisch-Nudelsuppe hell	49
Suan La Tang scharf-saure Suppe	50
Suppe mit Lotuswurzel, Shiitake-Pilzen und Goji-Beeren	53
Udon-Nudelsuppe (Buchweizen-Nudelsuppe)	55
Wan-Tan-Suppe	56
<b>Vegetarische Gerichte</b>	<b>59</b>
Bittermelone mit Feta und Oliven	60
Brokkoli mit Enoki-Pilzen und Ei	63
Ei gedämpft	64
Pilzpfanne mit Bambus und Tofu	66
Tee-Eier	69
Tofu-Pizza	70
<b>Vegane Gerichte</b>	<b>73</b>
Aubergine pur	74
Aubergine mit Shimeji-Pilzen	77
Chinakohl mit geräuchertem Tofu	78
Edamame als Snack	81
Erdnüsse gekocht mit Sellerie und Karotte	82
Fenchel gebraten	85
Glasnudelsalat koreanisch	87
Glasnudelsalat meine Art	88

Grüne Bohnen gedämpft mit Sesam	91
Gurke mit Ananas und Chilifäden	92
Hokkaido mit Mango in Kokosmilch-Curry	95
Hokkaido mit Süßkartoffeln, Spitzkohl und Prinzessbohnen	96
Kartoffelstreifen gebraten (Szechuan Art)	99
Kräuterseitlinge mit Enoki-Pilzen und Gurke	100
Lotuswurzel mit Wolkenohrpilzen und Goji-Beeren	103
Pak Choi gebraten mit Shiitake-Pilzen und Mini-Mais	104
Seetang, geräucherter Tofu, Sojabohnensprossen und Glasnudeln	107
Süßkartoffel mit Ananas und grüner Paprika	108
Sugar mit weißen Shimeji-Pilzen	110
Tofu gebraten mit Okra	113
<b>Fisch &amp; Meeresfrüchte</b>	<b>115</b>
Aubergine, Shrimps mit Cherrytomaten und Basilikum	116
Brokkoli mit Shrimps	118
Chinakohl geschmort mit Shiitake	120
Dorade gebraten	123
Grüner Spargel mit Lachskaviar	124
Klebreis mit Shiitake und Shrimps	126
Lachsforelle süßsauer	128
Rettkuchen mit Shrimps	130
Taiwanische Reismudeln	133
Teriyaki-Lachs	134
Wolfsbarsch gedämpft	137
<b>Geflügel</b>	<b>139</b>
Drei-Becher-Hähnchenbrust	140
Drei-Becher-Huhn (Hühnerschenkel) mit Tofu	142
Hähnchenbrust mit Cashews	145
Hähnchenbrust mit Spitzkohl und Erdnüssen	146
Hähnchenschlegel thailändisch	148
Hühnerkeulen-Eintopf koreanisch	150
Hühnerschlegel mit grüner Paprika	152
Paprika-Hähnchen	155

<b>Schwein</b>	<b>157</b>
Ameisen auf dem Baum	158
Blumenkohl gebraten mit Chili und Speck	160
Eisbein geschmort	162
Hackfleischsauce taiwanisch	165
Löwenkopf geschmort	166
Mapo Tofu	168
Rippchen süßsauer geschmort mit Preiselbeeren	171
Schweinegulasch taiwanisch	172
Schweinehack gedämpft mit Edamame	174
Schweinekoteletts mit Frühlingszwiebeln	177
Schweinelende süßsauer	178
Taiwan-Sandwich	180
Yu Xiang Aubergine mit Schweinelende	182
Yu Xiang Schweinelende	185
<b>Rind</b>	<b>187</b>
Rinderfilet mit Chicorée	188
Rinderfilet mit Spitzpaprika	191
Rinderwade geschmort	192
Rindfleisch gebraten mit buntem Gemüse	194
Rindfleisch mit Rührei	196
<b>Desserts</b>	<b>199</b>
Mungobohnen-Suppe süß	200
Rote-Bohnen-Suppe mit schwarzem Reis	203
<b>Zutaten in meiner Taiwan-Küche</b>	<b>204</b>
<b>Danksagung / Schlussbemerkung der Redaktion</b>	<b>206</b>



## Danksagung

Es muss eine Fügung des Schicksals sein, dass Menschen aus ganz verschiedenen Kontinenten sich treffen, kennenlernen und dann auch noch nach über dreißig Jahren in Freundschaft zusammenhalten.

- ♦ Ohne Bettinas und Armins impulsiven Anstoß „Hwei-Lee, mach' doch ein Kochbuch“ wäre die Idee nur in meinem Kopf geblieben.
- ♦ Hätten meine beiden Kinder Fee und Julian, als sie noch zu Hause waren, nicht immer alles gegessen, was auf den Tisch kam, und, nachdem sie aus dem Haus waren und jetzt alleine leben, nicht immer wieder nach einem Rezept gefragt, wäre ich sicher nicht auf die Idee gekommen, meine eigenen Rezepte aufzuschreiben.
- ♦ Hätte mein Mann Volker sich nicht seit Jahren mit Fotografie beschäftigt und uns mit seinen schönen Fotos überzeugt, wäre das Ergebnis meiner Arbeit in der Küche nur auf unserem Essenstisch zu sehen gewesen.
- ♦ Hätte meine Tochter Fee außer ihrer musikalischen Begabung nicht noch zusätzlich eine Begabung zu zeichnen, wäre das Kochbuch nur ein Kochbuch.
- ♦ Gäbe es nicht meine Freunde und Freundinnen, die immer so glücklich sind, wenn ich sie zum Essen einlade, hätte ich es mir nicht getraut, dieses Kochbuch zu schreiben.
- ♦ All diesen lieben Menschen, die geholfen haben, dieses Buch in die Tat umzusetzen, Bettina, Armin, Volker, Fee, Julian, Susanne, Johannes, Hilde und Ute gilt mein herzlichster Dank.
- ♦ Denn alle meine Freunde sind für mich diese besonderen Menschen, von denen die Schriftstellerin Emine Sevgi Özdamar im vorangestellten Zitat spricht. Dies ist das Kochbuch für meine Freunde.

## Schlussbemerkung der Redaktion

Wir lieben Hwei-Lees Kochkünste, seit wir sie kennen. Immer, wenn wir mit unseren Kindern nach Nürnberg fahren, haben wir uns bereits auf der Fahrt gefragt, was es wohl zum Essen geben würde. Es würde wieder köstlich sein, daran bestand kein Zweifel. Einmal, als sie uns um die Mittagszeit die Tür zu ihrer Wohnung öffnete, sagte sie stolz: Heute gibt es etwas ganz Besonderes. Gespannt folgten wir ihr in die Wohnküche, wo uns ein Schweinebraten erwartete. Er schmeckte natürlich wunderbar, wie alles, was Hwei-Lee kocht. Und wir hoffen, sie hat uns unsere Enttäuschung nicht angemerkt. Denn dass sie nun auch fränkische Gerichte beherrschte, war ja ein gutes Zeichen. Unsere so sehr lebenswürdige Freundin, begabt mit einem feinen Geschmack für Musik, Kunst und Küche und vor allem begabt in Sachen Freundschaft, war in Deutschland angekommen.

