

ZONGZI 粽子

In Bambusblätter gewickelte Klebreisecken mit diversen Füllungen - süß oder salzig - isst man in China traditionellerweise am Tag des Drachenbootfestes.

Wir stellen hier ein Rezept für Zongzi mit einer süßen Füllung aus roter Bohnenpaste vor - je nach Geschmack kann diese durch eine beliebige Füllung aus Gemüse, Pilzen, Nüssen, Kastanien, hart gekochten Eiern oder Hackfleisch ersetzt werden.

Zutaten:

Für die Hülle:

Etwa 20 getrocknete Bambusblätter

500 g Klebreis

Bastfäden oder Garn

Für die Fülle:

100g chinesische rote Bohnen (Azuki-Bohnen)

50g getrocknete, rote Jujube-Datteln, entkernt

5 TL Rohrzucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Bohnenpaste:

1. Bohnen über Nacht in Wasser einweichen
2. Bohnen weich kochen, Wasser abgießen
3. Datteln gründlich waschen
4. ca. 100ml Wasser mit Salz und Zucker aufkochen, Datteln zugeben und 5 Minuten dünsten
5. Wasser etwas einkochen lassen, Bohnen zu den Datteln geben und alles pürieren.

Zongzi:

1. Bambusblätter in kochendem Wasser einweichen und anschließend mit einer Schere der Länge nach in etwa 5cm breite Streifen schneiden.
2. Reis gründlich waschen und einweichen.
3. Jeweils 2-3 Bambusblattstreifen der Länge nach nebeneinanderlegen, sodass die Streifen leicht überlappen.
4. Die unteren 15cm der Blattstreifen zu einem Trichter drehen
5. In diesen Trichter eine Schicht Klebreis füllen, darauf mittig einen TL Bohnenpaste setzen. Die letzte Schicht bildet wiederum Klebreis.
6. Mit den langen Blattenden zunächst die Trichteröffnung verschließen und dann den so entstandenen Kegel mehrfach umwickeln.
7. Schließlich wird alles mit einem Baststrang oder Garn gut festgezurr.
8. Wasser in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen, die Zongzi hineingeben und für ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.

9. Zongzi herausnehmen und noch in den Blättern servieren. Vor dem Verzehr müssen Schnur und Bambusblätter entfernt werden, man isst die gefüllten Klebreisecken, warm oder kalt, direkt aus dem Blatt.

Schritt-für-Schritt-Anleitung mit Bildern:

<http://home.meishichina.com/recipe-72169.html>