

Am 15. Dez. kocht für uns Rowena Wogrolly ein kleines, typisches Weihnachtsmenü aus den Philippinen. Hier sind die Rezepte

## Tinola

<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
Hühnerknochen oder Hühnerbrühe	500g bzw. 500 ml
frischer Ingwer,	8 cm
Zitronengras	2 Stangen
große Zwiebel	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
frische Chili Schotten(optional)	2 Stk.
Kohlrabi	1 Stk.
Salz	

1. Kleine geschnittenen Ingwer, gepressten Knoblauch und fein geschnittenen Zwiebel im heißen Öl sautieren.
2. Hendlknochen dazu geben und anbraten und anschließend Austern Soße dazu.
3. Mit Brühe oder Wasser auslöschen.
4. Das geschnittene Gemüse dazugeben und kochen bis das Gemüse gar ist.

## Sotanghon Guisado

<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
Glasnudeln	300 gm
Hühnerfilet/Tofu	300 gm
kleiner Krautkopf	1Stk.
Große Karotten	2 Stk.
Paprika	1 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Knoblauch	3 Zehen
Soja Sauce	
Austernsauce	
Pfeffer	
Brühe	ca. 500 ml.

1. Glasnudeln kurz im heißen Wasser einweichen und nach ca. 3 bis 5 Minuten, herausnehmen und gut abtropfen.
2. Gemüse klein bzw. in Streifen schneiden
3. Fleisch kurz mit Sojasauce, Austernsauce, Knoblauch, Salz & Pfeffer, etwas Zucker marinieren.
4. Knoblauch klein hacken, Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl anbraten
5. Das Fleisch dazugeben und gut anbraten.
6. Alle Gemüsesorten hinzufügen und ein paar Minuten mit dünsten.
7. Etwas Brühe dazu geben, mit Pfeffer, Soja- und Austernsauce würzen.
8. Die Reis-Nudeln beimengen und weiter dünsten bis die Flüssigkeit verdunstet ist
9. Heiß servieren.

## Palitaw

<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
Klebreismehl	2 Tassen
Kokosmilch	1 Tasse
Kokosraspel	½ Tasse
gerösteter Sesam	½ Tasse
Zucker	1/2 Tasse

1. Mehl und Kokosmilch zu einem Teig verarbeiten.
2. Kokosmilch portionsweise dazu geben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Der Teig soll nicht flüssig und nicht zu fest sein.
3. Mit den Händen kleine Fladen aus dem Teig formen.
4. Wasser zum Kochen bringen.
5. Fladen in kochendes Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
6. Fladen gut abtropfen, in Kokosraspel wälzen und mit Sesamzuckermischung bestreuen.