

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

Das Menü besteht aus:

Ingwer-Zitronengras-Hühner Suppe
Sotanghon Guisado (Gebratene Glasnudeln)
und
Palitaw (Schwimmende Mehlspeise)

Wenn Sie mitkochen wollen, hier ist die Zutatenliste.

Ingwer-Zitronengras-Hühner Suppe

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

Sotanghon Guisado

300 gm Glasnudeln
300 gm Hühnerfilet/Schweinefleisch/Garnelen
(oder für die vegetarische Variante: Tofu und Gemüse)
1 kleiner Krautkopf
2 Große Karotten
1 Stück Paprika
2 Stück Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
Soja Sauce
Austernsauce
Pfeffer
ca. 500 ml. Brühe oder Leitungswasser

Für Palitaw benötigen wir:

2 Tassen Klebreis Mehl
1 Tasse EZA Kokosmilch
½ Tasse Kokosraspel
½ Tasse geröstete Sesamkörner
½ Tasse EZA Mascobado-Zucker