



佳厨

Asian Home Gourmet



Rezeptbüchlein von Asian Home Gourmet
 Livret de recettes de Asian Home Gourmet
 Ricettario di Asian Home Gourmet

Asian Home Gourmet

Fettucine mit orientalischer Gefügelsauce

Fettucine à la sauce de poulet orientale

Fettucine con salsa all'orientale

Für 4 Personen Pour 4 personnes Per 4 persone

15 mins



Zutaten:

- 1 Packung Gebratener Reis nach kantonesischer Art
- 250g Fettucine, gekocht
- 1EL Pflanzenöl
- 4 Zwiebeln, fein gehackt
- 350g Geflügelbrust, geschnetzelt
- 200g Tomatenpüree
- 1 grüne Paprika, entkört und gewürfelt
- 2EL gehackte Basilikumbblätter und geriebener Parmesan zur Garnitur

Ingrédients:

- 1 sachet de pâte d'assaisonnement pour riz frit à la cantonaise
- 250g de fettucine cuites
- 1 cs d'huile végétale
- 4 oignons hachés fin
- 350g de blanc de poulet émincé
- 200g de purée de tomates
- 1 poivron vert épiné et coupé en dés
- 2 cs de feuilles de basilic hachées et parmesan râpé pour décorer

Ingredienti:

- 1 bustina di pasta aromatizzante per riso fritto alla cantonese
- 250g di fettuccine cotte
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 4 cipolle tritate finemente
- 350g sminuzzato di petto di pollo
- 200g di purea di pomodoro
- 1 peperone verde senza semi, tagliato a dadini
- 2 cucchiaini di grana grattugiato e di foglie di basilico tritate per condire



1

Zubereitung Préparation Preparazione

Erhitzen Sie das Öl in einer grossen Saucenpfanne auf mittlerer Hitze. Geben Sie die Zwiebeln und die Gewürzpaste für Reis bei und braten Sie das Ganze während 2 Minuten an.

Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une grande casserole à sauce. Y faire revenir durant 2 minutes les oignons et la pâte d'assaisonnement pour riz.

Riscaldare l'olio a fuoco medio in una padella. Aggiungere la cipolla e le spezie per il riso e far rosolare il tutto per 2 minuti.

Fügen Sie das Fleisch, die Paprikastücke und das Tomatenpüree hinzu und lassen Sie das Ganze während 2 Minuten braten. Reduzieren Sie danach die Hitze und lassen Sie das Ganze während 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen.

2

Ajouter la viande, les dés de poivron et la purée de tomates et faire revenir tout durant 2 minutes. Laisser mijoter ensuite pendant 5 minutes à petit feu.

Unirvi la carne, il peperone e la purea di pomodoro e far cuocere per 2 minuti. Ridurre la temperatura e proseguire la cottura per altri 5 minuti.

3

Verteilen Sie das Ganze über den gekochten Fettucine und garnieren Sie den Teller mit gehackten Basilikumbblättern und geriebenem Parmesan. Heiss servieren.

Répartir la sauce sur les fettucine cuites et décorer de feuilles de basilic, et de parmesan râpé. Servire chaud.

Condire le fettucine e decorare il piatto con le foglie di basilico tritate et il grana. Servire caldo.

Fleischburger nach thailändischer Art

Burgers de viande à la thaïlandaise

Burger di carne alla thailandese

Für 4 Personen Pour 4 personnes Per 4 persone



20 mins



Zutaten:

- 1 Packung Thailand Poulet nach Kai-Yang-Art
- 600g gehacktes Rindfleisch
- 2 EL Mais- oder Getreidemehl
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 EL schwarzes Pfefferpulver
- Öl zum Anbraten
- 3 Buns (Brötchen für Hamburger)
- Essigurken, Gurken und Tomaten zum Garnieren.

Ingrédients:

- 1 sachet de marinade thaïlandaise pour poulet à la kai yang
- 600 g de viande de bœuf hachée
- 2 cs de farine de maïs ou de céréale
- 1 œuf battu
- 1 oignon haché fin
- 1/2 cs de poivre noir en poudre
- un peu d'huile pour a poêle
- 3 buns (petits pains pour hamburgers)
- concombres aux fines herbes, concombre frais et tomate pour décorer.

Ingredienti:

- 1 bustina di marinata thailandese per carne di pollo alla kai yang
- 600g di carne di manzo macinata
- 2 cucchiari di farina di granoturco o di frumento
- 1 uovo sbattuto
- 1 cipolla tritata finemente
- 1/2 cucchiaino di pepe nero in polvere
- polvero olio per rosolare
- 3 buns (panini per hamburger)
- cetrioli sott'aceto, cetrioli e omodori freschi per decorare



Zubereitung Préparation Preparazione

Hackfleisch, Marinade für Fleisch, Zwiebeln, Mais- oder Getreidemehl und Ei in einer grossen Schüssel mischen.

1

Mélanger le hachis, la marinade thaïlandaise, l'oignon, la farine de maïs (ou autre céréale) et l'œuf dans un grand bol.

Porre in una grande scodella la carne macinata, la marinata, la cipolla, la farina di granoturco o di frumento e l'uovo e mescolare bene il tutto.

Formen Sie aus der Masse 8 Burger (Durchmesser ca. 8 cm)

2

Façonner le mélange en forme de 8 burgers (diamètre de 8 cm env.).

Formare poi 8 polpette piatte (diametro: ca 8 cm).

Erhitzen Sie das Öl bei mittlerer Hitze in einer Antihaf-Pfanne. Geben Sie die Burger bei und braten sie diese auf jeder Seite ca. 4 Minuten. Servieren Sie die Burger auf den Brötchenhälften. Garnieren Sie das Ganze mit Essigurken, Gurken und Tomaten.

3

Faire chauffer l'huile sur feu moyen dans une poêle antiadhésive. Y faire dorer les burgers 4 minutes sur chaque face. En garnir les buns, décorer de concombre aux herbes, de rondelles de concombre frais et de tranches de tomate.

Riscaldare l'olio a fuoco medio in una padella antiaderente. Rosolare le polpette ca 4 minuti per ogni lato. Poi servirle sui panini tagliati a metà e decorate con i sott'aceto, i cetrioli e i pomodori freschi.

Variationsmöglichkeiten:

Anstelle von Rindfleisch kann auch gehacktes Geflügel-, Schweine- oder Lammfleisch verwendet werden.

Variantes:

Remplacer la viande de bœuf par du poulet, du porc ou de l'agneau hachés.

Varianti:

al posto della carne di manzo si può usare anche la carne di maiale, d'agnello o pollame.

Indonesische Sambal-Eier
Œufs sambal à l'indonésienne
Sambal con uova indonesiano

Für 4 Personen Pour 4 personnes Per 4 persone

25 mins



Zutaten:

- 1 Packung Indonesische Würzpaste für Fleisch-Curry nach Rendang-Art
- 6 hartgekochte Eier, in Viertel geschnitten
- 4 Schalotten, dünn geschnitten
- 2 grüne Chilis, entkörnt und fein gehackt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 1 bis 2 EL Pflanzenöl
- 110 ml Wasser
- 1/4 TL Maispuder

Ingrédients:

- 1 sachet de pâte d'assaisonnement indonésienne pour curry de viande à la rendang
- 6 œufs durs coupés en quatre
- 4 échalotes taillées en fines rouelles
- 2 piments verts, épinés et hachés fin
- 1 cs de jus de citron
- 1 cs de sucre
- 1 à 2 cs d'huile végétale
- 110 ml d'eau
- 1/4 cc d'amidon de maïs

Ingredienti:

- 1 bustina di pasta aromatizzante indonesiana per curry di carne alla rendang
- 6 uova sode tagliate in 4 spicchi
- 4 scalogni tagliati finemente
- 2 peperoncini verdi, senza semi e tritati finemente
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 - 2 cucchiai di olio vegetale
- 110 ml d'acqua
- 1/4 cucchiaino di amido di granoturco



Zubereitung Préparation Preparazione

Erhitzen Sie das Oel bei mittlerer Hitze in einer Antihaft-Saucenpfanne.

1 Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une casserole à sauce antiadhésive.

Riscaldare l'olio a fuoco medio in una pentola antiaderente.

Geben Sie die Schalotten bei und glasieren Sie diese während 1/2 Minuten.

2 Y faire suer les échalotes durant une 1/2 minute.

Aggiungere gli scalogni e rosolarli per circa mezzo minuto.

Gewürzpaste für Curry, Chilis, Zitronensaft und Zucker hinzufügen und das Ganze während 1/2 Minuten braten.

3 Ajouter la pâte d'assaisonnement pour curry, les piments, le jus de citron et le sucre et faire revenir le tout durant 1/2 minute.

Unirvi poi la pasta aromatizzante per curry di carne, i peperoncini, il succo di limone e lo zucchero e far cuocere il tutto per ancora mezzo minuto.

Mischen Sie das Maispuder mit dem Wasser, gessen Sie es in die Pfanne, reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie das Ganze während 4 Minuten ungedeckt auf kleinem Feuer kochen. Gießen Sie die Sauce über die Eier. Heiss servieren.

4 Délayer l'amidon de maïs dans l'eau, verser dans la casserole, réduire le feu et laisser mijoter à petit feu durant 4 minutes à découvert. Napper les œufs de cette sauce et servir chaud.

Sciogliere l'amido di granoturco nell'acqua, versarlo nella pentola e lasciar cuocere per altri 4 minuti senza copercchio a fuoco basso. Distribuire la salsa sulle uova. Servire caldo.

Spaghetti mit würziger Fleischsauce
Spaghetti en sauce piquante à la viande
Spaghetti con salsa alla carne piccante

Für 3 Personen Pour 3 personnes Per 3 persone



10 mins



Zutaten:

- 1 Packung
Rührgebratenes nach Szechuan-Art mit Chilis, Ingwer und Knoblauch
- 180g Spaghetti (gekocht, in 3 Portionen aufteilen)
- 1 EL Pflanzenöl
- 250g Hackfleisch
- 4 Shiitake oder Champignon, dünn geschnitten
- 3 EL Wasser
- 1 frische Tomate, gewürfelt

Frühlingszwiebel und Pfefferschote, in Scheiben geschnitten, zur Garnitur.

Ingrédients:

- 1 sachet de pâte d'assaisonnement à la sichuanaise avec chili gingembre et ail
- 180g de spaghetti (cuits, divisés en 3 portions)
- 1 cs d'huile végétale
- 250g viande hachée
- 4 shiitake ou champignons de Paris escalopés
- 3 cs d'eau
- 1 tomate fraîche coupée en dés

Rouelles d'oignon botte et de chili pour décorer.

Ingredienti:

- 1 bustina di pasta aromatizzante di Sichuan con chili, zenzero e aglio
- 180g di spaghetti (cotti, suddivisi in 3 porzioni)
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 250g di carne macinata
- 4 funghi shiitake o champignon tagliati finemente
- 3 cucchiaino d'acqua
- 1 pomodoro fresco tagliato a dadini

Cipollotto e peperoncino tagliati a fettine per decorare.

Zubereitung Préparation Preparazione

1

Erhitzen Sie das Öl in einer Antihaft-Pfanne auf mittlerer Hitze.

Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle antiadhésive.

Riscaldare l'olio a fuoco medio in una pentola antiaderente.



2

Geben Sie das Hackfleisch bei und braten Sie es während 1 Minute an. Fügen Sie danach Pilze, Tomaten, wasser und die Marinade für Fleisch hinzu und lassen Sie das Ganze während 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen.

Y faire sauter le hachis pendant 1 minute. Ajouter ensuite les champignons, la tomate, l'eau et la pâte d'assaisonnement et faire mijoter pendant 5 minutes sur petit feu.

Aggiungere la carne macinata e rosolare per un minuto. Unirvi poi i funghi, i pomodori, l'acqua e la marinata per la carne e far cuocere il tutto per 5 minuti a fuoco lento.

3

Verteilen Sie die Sauce über die gekochten Spaghetti und garnieren Sie die Teller. Heiss servieren.

Répartir la sauce sur les spaghetti cuits et décorer de rondelles d'oignon et de chili. Servir chaud.

Versare la salsa sugli spaghetti e decorare con cipollotto e peperoncino. Servire caldo.

Indisches Tikka-Kebab
Tikka kebab à l'indienne
Tikka kebab (piatto indiano)

Für 4 Personen Pour 4 personnes Per 4 persone



25 mins



Zutaten:

- 1 Packung Tandoori und Tikka nach indischer Art
- 450g Geflügelfleisch, in Würfel geschnitten
- 3 EL Naturjoghurt
- 3 grüne Paprika, entkört und gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt

Geschmolzene Butter zum Begießen, Pfefferminzblätter und Zitronenschnitze zur Garnitur.

Ingrédients:

- 1 sachet de pâte d'assaisonnement pour tandoori et tikka à l'indienne
- 450g de viande de poulet coupée en dés
- 3 cs de yogourt nature
- 3 poivrons verts, éépépinés et coupés en dés
- 2 oignons coupés en dés

Beurre fondu pour arroser; feuilles de menthe et quartiers de citron pour décorer.

Ingredienti:

- 1 bustina di marinata Tandoori et Tikka all'Indiana
- 450g di carne di pollo tagliata a dadini
- 3 cucchiari di yogurt naturale
- 3 peperoni verdi senza semi, tagliati a dadini
- 2 cipolle tagliate a dadini

Burro fuso
Foglie di menta e spicchi di limone per decorare.



Zubereitung Préparation Preparazione

1

Marinieren Sie die Geflügelstücke mit der Marinade für Fleisch und dem Joghurt. Lassen Sie das Ganze danach 2 Stunden stehen.

Mélanger la pâte d'assaisonnement et le yogourt et y laisser mariner les dés de poulet durant 2 heures.

Marinare la carne con la marinata e lo yogurt. Lasciar riposare il tutto per 2 ore.

2

Stecken Sie die Geflügelstücke, die Paprikawürfel und die Zwiebelstücke abwechselungsweise auf einen Spieß.

Enfiler les morceaux de poulet, les dés de poivron et d'oignon alternativement sur des brochettes.

Infilare i dadini di carne, di peperone e di cipolla su uno spiedino.

3

Heizen Sie den Grill vor und grillen Sie den Spieß während 20 bis 25 Minuten unter gelegentlichem drehen. Servieren Sie den Spieß heiss und garnieren Sie ihn mit Pfefferminzblätter und Zitronen schnitzen.

Faire griller les brochettes durant 20 à 25 minutes sous le grill du four préchauffé. Les arroser de beurre fondu et les tourner de temps en temps. Décorer de feuilles de menthe et de citron et servir chaud.

Riscaldare il grill e grigliare lo spiedino per 20 – 25 minuti voltandolo di tanto in tanto. Decorare con le foglie di menta e gli spicchi di limone. Servire caldo.