

Rindfleisch



Rindfleisch wird in China bei weitem nicht so viel verwendet wie im Westen. Ausnahmen sind die Provinzen Szechuan und Yunnan, wo man über reichlich Rindfleisch verfügt, weil man dort Ochsen zur Arbeit verwendet. Von den Chinesen und Moslems stammen die meisten Rindfleischrezepte.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 65. | Rindfleisch mit Ananas nach Shanghai Art (süß-sauer scharf) ^{a,3,9} | 14,90 € |
| 66. | Rindfleisch mit Möhren, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch (scharf) ^{a,f} | 14,90 € |
| 67. | Rindfleisch mit Zwiebeln, Champignons, Curry ^{a,g} | 14,90 € |
| 68. | Rindfleisch mit Paprika, Morcheln, Gemüse (scharf) ^{a,f} | 14,90 € |
| 69. | Rindfleisch mit Morcheln, Bambus ^{a,f} | 14,90 € |
| 70. | Rindfleisch mit Bambus, chin. Pilzen, Champignons ^{a,f} | 15,90 € |
| 71. | Rindfleisch Chop-Suey (gemischtes Gemüse) ^{a,f} | 14,90 € |
| 72. | Kung-Bao Rindfleisch mit Bambus, Morcheln, Paprika (scharf) ^{a,f} | 14,90 € |
| 73. | Rindfleisch mit Zwiebeln ^{a,f} | 14,90 € |
| 74. | Rindfleisch gebacken mit Gemüse, Ingwer in roter Chilisoße (leicht scharf) ^{a,f,3,9} .. | 14,90 € |
| 75. | Rindfleisch mit Gemüse, Thai-Curry-Soße ^{a,g} | 15,90 € |

Schweinefleisch



Nichts ist den Chinesen in der Küche lieber als Schwein. So ist es kein Wunder, dass es bei den Schriftzeichen eine besondere Rolle einnimmt. Das Wort für "Haus" wird von einem stilisierten Schwein unter einem Dachbalken symbolisiert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 80. | Schweinefleisch gebacken in süß-sauer Soße ^{a,3,9} | 13,90 € |
| 81. | Schweinefleisch mit Zwiebeln, Champignons, Curry ^{a,g} | 13,90 € |
| 82. | Schweinefleisch mit Paprika, Morcheln, Gemüse ^{a,f} | 13,90 € |
| 83. | Schweinefleisch mit Morcheln, chin. Pilzen, Bambus ^{a,f} | 14,90 € |
| 84. | Schweinefleisch Chop Suey (gemischtes Gemüse) ^{a,f} | 13,90 € |
| 85. | Kung-Bao. Schweinefleisch mit Bambus, Morcheln, Paprika ^{a,f} | 13,90 € |
| 86. | Schweinefleisch geb. mit Gemüse, Ingwer in roter Chilisoße (leicht scharf) ^{a,f,3,9} .. | 14,90 € |
| 87. | Schweinefleisch mit Gemüse, Thai-Curry-Soße ^{a,g} | 14,90 € |

Ente



An der Tafel schätzt man ihr Fleisch eine Stufe höher ein als das von Hühnern. Weil Entenfleisch einen besonders ausgeprägten Eigengeschmack hat, ziehen viele Leute es dem Hühnerfleisch vor. Bessergestellte leisten es sich jeden Tag. Das berühmteste Entengerichte in der chinesischen Küche ist natürlich die Pekingente.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 89. | Ente knusprig gebacken in Erdnußsoße ^a | 17,90 € |
| 90. | Ente knusprig gebacken in süß-sauer Soße ^{a,3,9} | 17,90 € |
| 91. | Ente knusprig gebacken in Paprikasoße nach Kung Bao Art ^{a,f} | 17,90 € |
| 92. | Ente knusprig gebacken à la Hongkong mit Cashewkernen ^{a,f} | 17,90 € |
| 93. | Ente knusprig gebacken mit Bambus, Morcheln ^{a,f} | 17,90 € |
| 94. | Ente knusprig gebacken mit gemischtem Gemüse ^{a,f} | 17,90 € |
| 95. | Ente knusprig gebacken mit chin. Pilzen, Champignons ^{a,f} | 18,90 € |
| 96. | Ente knusprig gebacken mit Gemüse, Orangen-Rahmsoße ^{a,g} | 18,90 € |
| 97. | Ente knusprig gebacken mit Edelgemüse (scharf) ^{a,f} | 18,90 € |
| 98. | Ente knusprig gebacken mit Gemüse, Ingwer in Curry-Soße ^{a,g} | 18,90 € |