



## St. Galler Schüblig mit Chinakohl

Chinakohl ist deutlich milder und auch zarter als Weisskohl, er muss daher nur kurz gegart werden. In der Chinesischen Küche wird er oft mit Sojasauce zubereitet und dazu pikant gewürzt. Trotz seiner fernöstlichen Herkunft und Zubereitungsart ist Chinakohl, wie andere Kohlsorten eine gute Beilage zu Wurst.

### Zutaten

|      |                     |
|------|---------------------|
| 1    | St. Galler Schüblig |
| 20g  | Tafelbutter         |
| 80g  | rote Peperoni       |
| 1El  | Sesamsamen          |
| 200g | Chinakohl           |
| 2El  | Sojasauce           |
| 2    | Spritzer Tabasco    |

### Zubereitung

Chinakohl längs halbieren, den Strunk herausschneiden, die Hälften zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden, die dicken Kielteile etwa schmaler schneiden. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Wasser für den Schüblig bis knapp zum Siedepunkt aufheizen. Schüblig hineingeben und 25 Minuten ziehen lassen.

Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen. Sesam in die Mitte der Pfanne geben, Peperoni darum herum verteilen. 2-3 Minuten dünsten lassen, bis der nussige Duft vom Sesam aufsteigt. Peperoni und Sesam vermischen und 2-3 Minuten weiterdünsten. Chinakohl zugeben, 2-3 Minuten dünsten und bei öfters vermischen, mit Sojasauce übergießen und mit Tabasco würzen. Deckel aufsetzen und 12-14 Minuten dämpfen. Zum Schluss ev. mit Sojasauce und Tabasco abschmecken.



