Acht Kostbarkeiten / SchÃ¤tze wie im Chinarestaurant

Dieses beliebte Gericht ist wahrscheinlich eine europÃ¤ische Erfindung, in China ist es wohl kaum zu finden.

> Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.
>
> Inhalt entsperren
> Weitere Informationen

Wenige Rezepte wurden so oft gefordert wie dieses!

Hier ist es nun endlich, meine interpretation des Klassikers â??Acht Kostbarkeitenâ?• oder â??Acht SchÃ¤tzeâ?• wie im Chinarestaurant. Viele meiner Zuschauer haben sich dieses Gericht gewÃ¼nscht, es erfreut sich auf den Speisekarten quer durch die Republik einer groÃ?en Beliebtheit. Auch befreundete Gastronomen haben mir gesagt das es wohl auf der Top 10 Liste der am meisten bestellten Gerichte ist. Grund genug fÃ¼r mich es auch mal in einem Video vorzustellen.

> Ein buntes Gericht welches die besten Zutaten vereint! Schnell und einfach zuzubereiten wenn man auf einige Besonderheiten achtet.
>
> *Bernd Zehner | Content Creator*

Meine Vermutung ist, es ist so beliebt weil es verschiedene Fleischsorten enthÃ¤lt. So muss man sich nicht entscheiden und kann von allem etwas probieren. Ich mag das Gericht auch sehr aber habe es nicht so oft bestellt wie andere. Bei der Zubereitung muss man nicht viel beachten, sollte aber schauen, dass alles den selben Garpunkt hat. Schnell sind die Garnelen zu trocken oder das Huhn noch nicht ganz durch. Ich empfehle deswegen die Schnittform anzupassen. Wie das am besten geht, sieht man im Video!

Rezept Acht Kostbarkeiten | Acht SchÃ¤tze:

Rezept:

Reis

1 Schweineschnitzel

1 HÃ¤hnchenbrust

1 Rindersteak HÃ¼fte

Garnelen (White Tiger)

1 Paprika GrÃ¼n

1 Paprika Rot

1 Ingwer

1x Cashew NÃ¼sse

Bambussprossen Dose

1 Brokkoli

Kleine Champignons

1 Karotte

1 Zwiebel

FrÃ¼hlingslauch

SojasoÃ?e

SpeisestÃ¤rke

Rezept SoÃ?e:

3EL Helle SojasoÃ?e

3EL Dunkle SojasoÃ?e

3EL Kochwein

1EL Hoisin SoÃ?e

1EL Black Been SoÃ?e

1,5EL Brauner Zucker

0,5TL MSG

1TL Geschnittene Chili

2EL AusternsoÃ?e

2 gehackte Knoblauchzehen

1EL StÃ¤rke

100ml Wasser

Ich wÃ¼nsche viel SpaÃ? beim Nachkochen, wÃ¼rde mich Ã¼ber einen netten Kommentar (hier oder bei YouTube) freuen und natÃ¼rlich wÃ¤re es das grÃ¶Ã?te wenn ihr mir ein kostenloses Abo dalassen kÃ¶nntet. FÃ¼r Dich ein Klick, fÃ¼r uns bedeutet es die Welt. Sollte es Fragen oder Anregungen geben, freue ich mich Ã¼ber Dein direktes Feedback in den Kommentaren.

UnterstÃ¼tzung:

Solltest Du Freude daran haben mich dauerhaft zu UnterstÃ¼tzen und meine Arbeit durch einen kleinen Betrag anzuerkennen, bieten sich aktuell zwei MÃ¶glichkeiten:

Unsere **Kanalmitgliedschaft bei YouTube** mit vielen Vorteilen fÃ¼r Dich

Werde **Patron bei Patreon** und trete der Community bei.