

Acht Kostbarkeiten / Schätze wie im Chinarestaurant

Dieses beliebte Gericht ist wahrscheinlich eine europäische 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 „Acht Kostbarkeiten“ oder „Acht Schätze“ wie im Chinarestaurant. Viele meiner Zuschauer haben sich dieses Gericht gewünscht, es erfreut sich auf den Speisekarten quer durch die Republik einer großen Beliebtheit. Auch befreundete Gastronomen haben mir gesagt, dass es wohl auf der Top 10 Liste der am meisten bestellten Gerichte ist. Grund genug für 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 enthält. 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 Schätze:

Rezept:

Reis

1 Schweineschnitzel

1 Hähnchenbrust

1 Rindersteak HÄ¼fte
Garnelen (White Tiger)
1 Paprika GrÄ¼n
1 Paprika Rot
1 Ingwer
1x Cashew NÄ¼sse
Bambussprossen Dose
1 Brokkoli
Kleine Champignons
1 Karotte
1 Zwiebel
FrÄ¼hlingsschlauch
SojasoÄe
SpeisestÄ¼rke

Rezept SoÄe:

3EL Helle SojasoÄe
3EL Dunkle SojasoÄe
3EL Kochwein
1EL Hoisin SoÄe
1EL Black Bean SoÄe
1,5EL Brauner Zucker
0,5TL MSG
1TL Geschnittene Chili
2EL AusternsoÄe

2 gehackte Knoblauchzehen

1 EL Stärke

100ml Wasser

Ich wünsche viel Spaß beim Nachkochen, würde mich über einen netten Kommentar (hier oder bei YouTube) freuen und natürlich wäre es das Größte wenn ihr mir ein kostenloses Abo dalassen könntet. Für Dich ein Klick, für uns bedeutet es die Welt. Sollte es Fragen oder Anregungen geben, freue ich mich über Dein direktes Feedback in den Kommentaren.

Unterstützung:

Solltest Du Freude daran haben mich dauerhaft zu unterstützen und meine Arbeit durch einen kleinen Betrag anzuerkennen, bieten sich aktuell zwei Möglichkeiten:

Unsere [Kanalmitgliedschaft bei YouTube](#) mit vielen Vorteilen für Dich

Werde [Patron bei Patreon](#) und trete der Community bei.