

Chung-Kuchen Rezept

FÜR VIETNAMESEN IST CHUNG CAKE EIN SEHR WICHTIGES UND TRADITIONELLES GERICHT BEIM TET-FESTIVAL

|||| Mittel

🕒 5 Stunden

ZUTATEN

- 650 gr Klebreis
- 400 gr grüne Bohne
- 300 gr Schweinebauch

1 VON 5

VORBEREITEN

- Bevor Sie Banh Chung zubereiten, müssen Sie zuerst den Klebreis einweichen. Weichen Sie den Klebreis am besten über Nacht oder mindestens 4 Stunden ein. Sie sollten den Klebreis auch mit Galgant einweichen, um den Klebreis grün zu machen.



2 VON 5

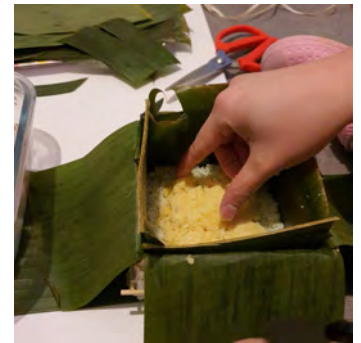
WÜRZEN

- Klebreis und grüne Bohnen in den Korb gießen und abtropfen lassen. Streuen Sie 1 bis 2 Esslöffel Salz und mischen Sie es mit Ihren Händen. Anschließend das Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.





- Ich habe einen Cartoon-Rahmen gemacht damit der Kuchen in Form aussieht



- Ordnen Sie die Blätter an, indem Sie die untere Kante nach oben falten, falten Sie die linke Kante um, um eine Falte für das Blatt zu erzeugen. Machen Sie dasselbe mit den restlichen 3 Blättern. Legen Sie dann 4 Blätter auf den Boden der Form und folgen Sie den Schritten in den Bildern.

- Den Kuchen in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken, dann 1 Stunde kochen lassen. Wenn der Kuchen 30 Minuten gekocht ist, wechseln Sie das Wasser.





- Nachdem der Kuchen gebacken ist, nehmen Sie ihn heraus und legen Sie ihn sofort in einen Topf mit kaltem Wasser, um ihn 20 Minuten lang einzuweichen. Lassen Sie den Kuchen dann abtropfen und drücken Sie dann mit einem etwas schweren Gegenstand auf den Kuchen, um das Wasser herauszupressen, damit das Banh Chung nicht matschig wird und länger aufbewahrt wird.

