



In einer multikulturellen, multiethnischen Umgebung wie Singapore ist es schwierig, ein einziges Gericht als das sogenannte Nationalgericht auszumachen. Nordindische Küche, die aus Canton und Sezchuan, Vietnam und Thailand, Malaysia, Peranakan und Balinesische Köstlichkeiten, Fisch und Meeresfrüchte, eine unübersehbare Vielfalt an meistens indisch beeinflussten vegetarischen oder den Halal-Ansprüchen der muslimischen Bevölkerung nachkommenden Speisen, zunehmende Einflüsse der französischen (!) und Mittelmeerküche, alles das ist gastronomischer Alltag im Stadtstaat. Aber die vielgenannten Singapore-Noodles, die jeder Tourist kennt, sind eigentlich Hongkong-Noodles, die superscharfe Mala Soup kommt aus Korea und so bleibt zum Glück festzustellen, daß sich die Gerichte der Welt in den Töpfen von Singapore treffen.

Ein Gericht aber gibt es, das aus der malayischen Küche stammt, dort von den chinesischen Kulis eingebracht wurde und das für die "Eingeborenen" aller Couleur singaporische Identität bedeutet:

Bak Kut Teh

Aus einer speziellen Gewürzmischung wird eine delikate, klare Suppe hergestellt, in der kleine Schweinerippchen gegart werden, mit Gemüse nach Wahl, einer grossen Menge von Knoblauch und Chili als Grundzutaten. Allerdings sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Auch die Fleischeinlage kann variiert werden: Huhn oder Lamm (Halal), Rind (nicht für gläubige Hindus), alles passt.

Das Rezept, nach dem ich mein "Münchner Bak Kuh Teh" zubereite, stammt von meiner Freundin in Tabak & Pfeife, Avril Gan. Avril, die Musik - und Literaturliebhaberin, die leidenschaftlich der alten Singaporküche verbunden ist. Und sie ist es, die mich nach jeder Abreise mit ausreichenden Päckchen der speziellen Gewürzmischung versorgt, aber vor allem wundervoll von der Küche ihrer Grossmutter zu erzählen weiss.

Bak Kut Teh Gewürzmischung

Sie besteht aus Sternanis, Zimt, Nelken, Dong Quai (weibl.Ginseng), Fenchel und Knoblauch und wird praktischerweise überall als Fertigmischung angeboten. Abgefüllt in grösseren Teebeuteln, ist ihre Verwendung auch für ungeübte Köche einfach.

Die Auswahl an Gewürzmischungen für das Gericht ist riesig, im Grundgeschmack sind sie aber alle gleich:



Zutaten - für 4-6 Personen

- kleine Sparerips - 3-4 ganze Seiten, zerteilt
- Schweineknochen, kleine Pfötchen
- Thai Basilikum, Koriander, Kaffirblätter
- Tongu Pilze, frisch oder getrocknet (einweichen)
- 10 oder mehr Knoblauchzehen, bevorzugt den kleinen, runden Thai Knoblauch,
- 2-3 Stengel Zitronengras
- Ingwer nach Belieben, nicht schälen, Vitamine stecken in der Schale
- Fischsauce, helle Sojasauce
- 2 Beutel Bak Kut Teh Gewürzmischung
- 3 Liter Wasser

Chilisauce

Chilis fein schneiden, Knoblauch ganz fein hacken, Sojasauce mit ein wenig Zucker kurz aufkochen, mit wenig Reiswein und Reissessig ablöschen, Kaffirblätter in haarfeine Streifen schneiden, alles zusammenfügen, mit Fischsauce abschmecken, kalt werden lassen.

Alle Zutaten und die Bak Kut Teh Gewürzmischung gibt es im guten Asia-Lebensmittelhandel auch in Deutschland.



Ich mariniere (kalt) einige Stunden vorher alles mit Ingwer, Knoblauch, reichlich Basilikum und Koriander.



Einige Gemüse, die gut passen: Pak Choi, Chinakohl, Lauch, natürlich Ingwer...

Zubereitung

Den Boden eines grossen, runden Topfes mit den kleingehackten Knochen und -sofern gewünscht- Pfötchen bedecken. Darauf die Bak Kut Teh Gewürzbeutel legen und mit den Sparerips beschweren. Mit 3 Liter Wasser aufgiessen. Alle Zutaten bis auf die Tongupilze hinzugeben. Zum kochen bringen, Temperatur herabschalten, bis das Bak Kut Teh nur noch simmert. Nach ca. 1 Stunde die parierten Tongupilze hinzugeben und alles eine weitere Stunde simmern lassen oder bis das Fleisch fast von den Knochen fällt. Knochen, Basilikum, Koriander entfernen. Fertig.



Nicht kochen, nur simmern lassen. Je länger, desto reichhaltiger wird die Brühe.

Eine scharfe ChilisaUCE bereitstellen, mit der das Bak Kut Teh nach Belieben verschärft werden kann. Auch wenn es zunächst nicht danach aussieht, es ist ein sehr sättigendes Gericht, da die Suppe reich an Aromen und kräftig ist, Beilagen sind nicht notwendig.



Nicht jeder mag es "hot", deshalb reiche ich die ChilisaUCE separat, sie kann eingerührt werden.



Bak Kuh Teh kann man wunderbar im Freien zubereiten, am besten auf einem kleinen Induktionskocher.



Am besten mundet mir dazu ein kühles König Pilsener oder ein grüner Tee.