

Hóngshāo niúròu miàn mit ChatGPT



Ich wollte mir eine chinesische [Nudelsuppe mit rot-geschmortem Rindfleisch](#) zubereiten. Das ist mir nicht richtig gelungen, aber das Gericht schmeckte trotzdem nicht schlecht.

Es ist natürlich immer suboptimal, wenn man wichtige Zutaten vergisst einzukaufen. Ich musste also improvisieren. Vielleicht war das Rezept auch aus dem Mandarinischen zurückübersetzt; ich hätte das pädagogisch anders gestaltet.

1 kg Rindfleisch (ein bisschen durchwachsen) – wenn der [Blutwurstritter](#) mich nicht beraten hätte, hätte ich nicht gewusst, welches Teil vom toten Rind genau ich benötigte. „Durchwachsen“ heißt bei mir ohnehin, dass ich so viel wie möglich das Fett entferne. Dazu braucht es Messer, die ultrascharf sind, sonst fummelt man ewig herum und saut die halbe Küche ein. Zum Glück besitze ich eine Küchenmesserkollektion hart an der Grenze zum Verstoß gegen das Waffengesetz, die alles ruckzuck schneidet, was aufs

Holzbrett kommt.

600 g Nudeln (chinesische Weizennudeln oder Ramen). Gab es im [Supermarkt meines Vertrauens](#) nicht oder nicht mehr. Ich laufe auch nicht wegen fehlender spezialexotischer Nudel extra in einen – obzwar nahe gelegenen – [Asia-Markt](#).

Ich habe daher vorgekochte [japanische Udon-Nudeln](#) genommen. Auf der Packung steht nur die Anleitung, wie man die in der Mikrowelle heiß machen soll. So etwas kommt mir nicht in die Küche. Geraten: Eine Minute im Wok, zusammen mit allem anderen – das war genau richtig.

200 g Pakchoi oder Sojasprossen. Ich habe Pakchoi genommen. 200 Gramm halte ich aber für viel zu wenig; der schrumpelt in sich zusammen, wenn man ihn zubereitet, außer man äße ihn roh.

4 Zehen Knoblauch

1 cm langes Stück Ingwer. Lang? Ingwer kauft man doch in dreidimensionaler Form. Was soll denn das heißen? Ein Kubikzentimeter? Typisch unverständliches *fucking manual*.

3 Blätter Lorbeerblätter. Ich habe sechs genommen.

2 Sternanis. Ich wusste gar nicht, [was das ist](#), also habe ich es auch nicht gekauft.

1 TL Fenchel. Den Fenchel hatte ich vergessen. ChatGPT sagte mir, Anis habe einen ähnlichen Geschmack wie Fenchel, aber Anis hatte ich auch nicht. Wenn ich weiter [recherchiert](#) hätte, wäre Kümmel, den ich immer vorrätig habe, vielleicht eine Option gewesen.

4 cm lange Zimtstange

1 Zwiebel

1 Stange Frühlingszwiebel. Bei mir heißen die Lauchzwiebel, und die gibt es nur als ganzes Bündel. Meinen wie wirklich nur ein Stänglein? Ich habe sechs genommen, sie aber großzügig gekürzt.

1 Tomate. Mit Schale oder ohne? Ich machte mir die Mühe, die einsame Tomate zu [blanchieren](#).

4 Würfel Kandiszucker. Wozu braucht man den sonst noch und wie oft? Geht nicht normaler Zucker oder Rohrzucker, den ich

ohnehin hier habe?

1 EL Sojabohnenpaste-Scharf (oder scharfe Bohnen Sauce). Gab es nicht. Also habe ich improvisiert und [Miso-Paste](#) gekauft. Da sind auch Sojabohnen drin – oder vielleicht meint das Rezept auch eben das. Aber das könnte man besser erklären und dann sagen, wenn man es meint.

3 EL helle Sojasauce

1 EL dunkle Sojasauce

3 EL Pflanzenöl

1,5 TL Salz (nach Bedarf). Ich würde gar kein Salz nehmen, da die Sojasaucen schon salzig genug schmecken.

1,5-2 l kochendes Wasser. Das ist definitiv falsch und zu viel. Ein Liter reicht völlig aus.

Dummerweise hatte ich auch nicht genau hingeschaut. Im Rezept taucht plötzlich und unerwartet ein Schnellkochtopf auf, den ich aber nicht besitze. Die künstliche Intelligenz meinte, in einem normalen Topf dauerte der Kochvorgang ungefähr doppelt so lange. Das ist korrekt: Statt 30 Minuten habe ich das Fleisch eine Stunde kochen lassen – in meinem Wok, in dem ich auch die Gewürze usw. zubereitet hatte, mit Deckel. Nach 45 Minuten war das würfelförmig klein geschnittene tote Tier noch nicht durch. Also sind 60 Minuten angemessen.

Auch mein Pakchoi gefiel mir nicht. Im Nudelwasser kochen: Igitt. Vielleicht muss ich noch üben, aber nach [dem Blanchieren](#) sieht Salat bei mir immer so schlabberig aus, als hätte ich ihn voller Hass erwürgt und anschließend ertränkt. Beim Pakchoi muss man die Blätter zwei und der zerhackelten Strunk vier Minuten ins kochende Wasser tauchen – und dann ab ins Eisbad. Ich hatte den vermutlich zu klein geschnitten, oder er muss eine Millisekunde vor dem Servieren erst zubereitet worden sein, um noch knackig zu sein.

Ich fürchtete das Schlimmste, zumal ich auch noch bei der hellen Sojasauce versehentlich zu viel in den Wok gekippt hatte. Aber es war einigermaßen lecker. Die Suppe schmeckte aber nicht ~~chinesisch~~ sehr exotisch.

Dafür war der Nachtisch um so köstlicher. Ich habe jetzt mein im Freundes- und Arbeitskollegenkreis berühmtes Rezept für Käsekuchen [variiert](#).

180 g Mehl

1 TL Backpulver – das ist eine halbes Tütchen.

100 g Zucker

60 g Butter (Joghurtbutter). Ich habe normale Butter genommen.

500 g Quark (Magerquark). Unsinn. Ich esse doch keinen Käse-Obstkuchen mit Sahne mit *Magerquark*. Der muss fett sein!

2 Ei(er)

1 Puddingpulver (Vanille)

800 g Früchte / Obst nach Wahl. Meine Wahl waren Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Da ich aber zu wenig gekauft hatte, zerstückelte ich noch eine Banane (insgesamt waren es nur rund 700 Gramm).

Und natürlich nahm ich auch keine viereckige Kuchenform, sondern eine ganz normale runde Springform. Wer isst denn viereckigen Kuchen? Außer man hat davon ein Blech in der Größe eine Fußballfelds?

Der Käsekuchen mit Obst schmeckt mir sogar noch besser als [der ohne](#). Selbstredend muss da ein fetter Klacks Sahne drauf. Wir sind ja nicht bei schmallippigen asketischen Veganikern, sondern bei Lustmolchen!

