CULINARYORIGIN / CHINA

担担面 (Dàndànmiàn)

Sichuan-Dan-Dan-Nudeln



Eigenes Bild (KI-generiert)

CHN-003 | 4 kleine Schalen | Schwierigkeit 4/5

Nudelgericht / Streetfood | China · Sichuan · Chengdu und Zigong

Historische Zeitangabe: ca. 1 Std. 15 Min.

Schalenbasis verlangt rotes Chiliöl und hóng jiàngyóu als vorhandene Würzkomponenten; die Schritte stellen beide nicht her. 75 Min. ab fertigen Komponenten für Pfeffer, Sàozi, Sauce, Nudeln und Anrichten. Kein Ersatz durch ungewürzte Standardsojasauce.

Vor dem Kochen

Quelle der Authentizität

Dàndànmiàn verbindet feine Nudeln, knuspriges Schweine-Sàozi und eine kräftige Schalenwürze. Diese Archivfassung kombiniert Yíbīn suìmǐ yácài, Chuān dōngcài, rotes Chiliöl, hóng jiàngyóu, schwarzen Essig, Sesampaste und gemahlenen roten Huājiāo. China Weather Sichuan beschreibt eine Chengdu-Fassung mit Deyang-Sojasauce und wenig Brühe; Sichuan Online nennt Yácài und Dōngcài in einer kulinarischen Erinnerung. Die hier verwendeten Gramm- und Millilitermengen sind eine redaktionelle Zusammenstellung, keine vollständig belegte Umrechnung einer einzigen Quelle. Eine ausschließliche Erfinderschaft von Chengdu oder Zigong wird nicht behauptet.

Redaktionelle Klarstellung

Redaktionelle Mengen für vier kleine Schalen. Frische Nudeln ungekocht, Fleisch roh und Gemüse geputzt wiegen. Hóng-jiàngyóu bedeutet hier gebraute Deyang-Sojasauce, keine süß eingekochte Gewürzsauce. Sesampaste unverdünnt wiegen; 500 ml Fond sind ein gemeinsamer Vorrat, keine Pflichtmenge.

Zutaten (metrisch)

Nudeln und Schweine-Sàozi

320 g	feine frische chinesische Alkalin-Nudeln - 细面 xìmiàn; frische ungekochte Nudeln wiegen, kein Trocken- oder Mehlgewicht
250 g	Schweinehackfleisch - rohes Hackfleisch wiegen, leicht fetthaltig für das trockene Sàozi
50 g	Yíbīn suìmǐ yácài - 宜宾碎米芽菜; fein geschnittenes fermentiertes Senfgrün, gebrauchsfertiges Gemüse ohne freie Lake wiegen
25 g	Chuān dōngcài - 川冬菜; fermentiertes Gemüse aus Sichuan, gebrauchsfertig ohne freie Lake wiegen
30 g	Schweineschmalz - là yóu / zhū yóu für das Sàozi
12 g	Knoblauch - geschält wiegen, sehr fein hacken
15 ml	Shaoxing-Reiswein - 绍兴酒
10 ml	helle Sojasauce - 生抽 shēngchōu
5 g	Zucker

Würzbasis pro vier Schalen

28 g	rotes Sichuan-Chiliöl - 红油 hóng yóu; gebrauchsfertiges Öl abwiegen, keine Sweet-Chili-Sauce
18 g	chinesische Sesampaste - 芝麻酱 zhīma jiàng; unverdünnt abwiegen, mit etwas vom aufgeführten heißen Fond glatt rühren
18 ml	rote Sichuan-Sojasauce - 德阳红酱油 Déyáng hóng jiàngyóu; für diese Fassung gebraute regionale Sojasauce, keine mit Zucker und Gewürzen eingekochte 复制酱油
16 ml	chinesischer schwarzer Essig - Chinkiang / xiāngcù
3 g	roter Sichuanpfeffer - 花椒 huājiāo; Fruchthüllen ohne harte schwarze Samen wiegen, frisch rösten und fein mahlen
8 g	Zucker
500 ml	leichter ungesalzener Schweine- oder Hühnerfond - gebrauchsfertiger Fond als gemeinsamer Vorrat für Sesampaste und Schalen; nur nach Bedarf einsetzen

Zum Anrichten

35 g	geröstete Erdnüsse - geröstete ungesalzene Kerne wiegen, grob zerdrücken
35 g	Frühlingszwiebeln - geputzt ohne Wurzeln wiegen, fein schneiden
50 g	Erbsenspitzen - 豆苗 dòumiáo; geputzte zarte Spitzen vor dem kurzen Blanchieren wiegen

Zubereitung

01 Huājiāo frisch mahlen

Rote Sichuanpfeffer-Fruchthüllen ohne Fett bei kleiner Hitze nur kurz rösten, bis sie duften. Vollständig abkühlen lassen und fein mahlen. Schwarzer Pfeffer und nepalesischer Timut ergeben nicht denselben Sichuan-Charakter.

02 Sàozi trocken ausbraten

Schmalz erhitzen und das Schweinehack bei mittlerer bis hoher Hitze in kleine, knusprige Krümel zerlegen. Knoblauch, Shaoxing-Reiswein, helle Sojasauce und Zucker zugeben. Yácài und Dōngcài erst zuletzt einarbeiten; das Sàozi soll trocken-aromatisch bleiben, nicht zu einer Sauce werden.

03 Schalenbasis anrühren

Sesampaste mit etwas heißem Fond glatt rühren. In vier vorgewärmte Schalen jeweils Chiliöl, Sesampaste, hóng jiàngyóu, schwarzen Essig, Zucker und etwas Huājiāo verteilen. Den übrigen Fond bereitstellen.

04 Nudeln und Erbsenspitzen garen

Die feinen Alkalin-Nudeln in reichlich sprudelndem Wasser bissfest garen. Kurz vor dem Abgießen die Erbsenspitzen nur wenige Sekunden mitblanchieren. Nicht abschrecken.

05 Dan-Dan-Nudeln vollenden

Nudeln direkt auf die Schalenbasis geben und nur mit wenig heißem Fond lösen: Die Würzung soll haften, nicht zur tiefen Suppe werden. Sàozi, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und den restlichen Huājiāo aufsetzen und sofort gründlich vermischen.

Archivar-Notizen

Die Schale soll würzig, leicht saucig und nicht suppig sein. Der Fond dient nur dazu, Sesampaste, Essig, rotes Öl und Sojasauce an den feinen Nudeln zu binden.

Yíbīn suìmǐ yácài und Chuān dōngcài sind zwei eigene fermentierte Zutaten; ihre salzige Tiefe darf weder durch Sauerkraut noch durch eingelegte Gurken ersetzt werden.

Das Fleisch-Sàozi trocken und krümelig ausbraten. Eine wässrige Hackfleischsauce verschiebt Textur und Charakter der Sichuan-Fassung.

Keine Kokosmilch, Erdnussbutter, Ramen-Brühe, breite Weizennudeln oder Sweet-Chili-Sauce verwenden. Sie gehören nicht in diese Dan-Dan-Nudelstruktur.

Die 500 ml Brühe sind ein heiß bereitgehaltener Arbeitsvorrat für Sesampaste und Schalen, keine Pflichtmenge zum vollständigen Eingießen. Nur so viel verwenden, dass die Würze die Nudeln überzieht; ein nicht benötigter Rest gehört nicht automatisch zur Rezeptausbeute.

Mengenbasis: Alle Angaben gelten zusammen für vier kleine Schalen, nicht je Schale. 320 g frische Nudeln entsprechen nicht 320 g Trockenware oder Mehl. Die Mengen bleiben eine redaktionelle Haushaltsfassung: China Weather nennt 500 g Mehl für zwölf Schalen und überwiegend Zutaten nach Bedarf; daraus lassen sich unsere Gewichte nicht exakt herleiten. Die 18 ml Hóng-jiàngyóu beziehen sich auf die hier festgelegte gebraute Deyang-Sauce. Produktabhängiger Salzgehalt, verbrauchter Fond und Fertiggewicht sind nicht gemessen.

Beschaffung und Ersatzmöglichkeiten

Yíbīn suìmǐ yácài → im chinesischen Fachhandel als 宜**宾**碎米芽菜 suchen. Ersatzweise in Europa nutzbar: keiner als gleichwertige Zutat; ungesalzene Senfblätter oder Sauerkraut erzeugen nicht dieselbe Fermentation.

Chuān dōngcài → im Sichuan-Sortiment als 川冬菜 suchen. Ersatzweise in Europa nutzbar: auslassen, statt westliches eingelegtes Gemüse als identisch auszugeben.

Roter Huājiāo → ganze rote Sichuanpfeffer-Fruchthüllen kaufen und frisch rösten/mörsern. Schwarzer Pfeffer, rosa Pfeffer und Timut sind keine gleichwertigen Ersatzprodukte.

Hóng jiàngyóu (**红酱**油) → für diese Fassung gezielt gebraute Deyang-Hóng-jiàngyóu (德阳**红酱**油) im chinesischen Fachhandel erfragen. Die Bezeichnung allein ist mehrdeutig: 复制**酱**油 / 复制甜**红酱**油 bezeichnet eine zusätzlich mit Zucker und Gewürzen eingekochte Zubereitung und ist hier nicht gemeint. Dies ist eine bewusste redaktionelle Festlegung, keine nachträgliche Identifizierung der früher verwendeten Flasche. Ersatzweise in Europa nutzbar: kein quellengeprüfter gleichwertiger Ersatz; weder Lǎochōu noch helle Sojasauce mit Zucker oder dunkle Sojasauce mit Chiliöl als identisch einsetzen. Chiliöl bleibt separat.

Feine chinesische Alkalin-Nudeln → frisch im chinesischen Kühlregal oder als dünne **细**面. Keine italienischen Spaghetti oder breiten Ramen als äquivalente Nudel ausgeben.

Nährwerte

Nicht berechnet. Frühere ungeprüfte Archivschätzungen sind im Prüfarchiv gesichert und werden nicht mehr als Nährwerte angezeigt. Fehlende Angaben bedeuten nicht null.

Nicht berechnet: Produktdaten, tatsächlich verzehrte Mengen und gemessenes Fertiggewicht fehlen. Die vollständige Rezeptausbeute ist nicht bestimmt.

Nährwert	pro 100 g	pro Portion
Energie	nicht berechnet	nicht berechnet
Eiweiß	nicht berechnet	nicht berechnet
Fett	nicht berechnet	nicht berechnet
Kohlenhydrate	nicht berechnet	nicht berechnet
Salz	nicht berechnet	nicht berechnet

Dokumentierte Quellen

Mengen-/Produktentscheidung vom 20.10.2026: China Weather und CCTV erneut gelesen; chinesischer Autorenbeitrag auf Douguo nur zur Abgrenzung gebrauter Deyang-Sauce von 复制酱油 ergänzt. Rezeptmengen redaktionell, keine Kochprobe. Frühere Abrufdaten bleiben erhalten.

商务部老字号数字博物馆 - 提督担担面

Chinesisch | Abgerufen 5. September 2026

Originalquelle öffnen

中国天气网四川站 - 成都担担面

Chinesisch | Abgerufen 5. September 2026

Originalquelle öffnen

央视三农 - 担担面

Chinesisch | Abgerufen 5. September 2026

Originalquelle öffnen

四川在线 - 担担面里的芽菜和冬菜

Chinesisch | Abgerufen 5. September 2026

Originalquelle öffnen

重庆市人民政府 - 担担面地方饮食记忆

Chinesisch | Abgerufen 5. September 2026

Originalquelle öffnen

尾巴的厨房 / 豆果美食 - 复制酱油（Begriffsabgrenzung）

Chinesisch | Abgerufen 20. Oktober 2026

Originalquelle öffnen

Katalog-Tags: China, Sichuan, Dàndànmiàn, Dan-Dan-Nudeln, Yácài, Huājiāo, Chiliöl, Nudeln