

Süsser Maiskompott

Chè bắp

Đặc điểm: Côn Hến là địa danh thuộc phường Vỹ Dạ trồng nhiều bắp. Ở Huế nơi đây bắp ngọt, mềm và thơm.

Ngoài việc dùng bắp để nấu chè, người ta còn luộc nguyên trái để bán.

I Vật Liệu: 10 trái bắp non tươi, 2 muỗng xúp bột năng, 300g đường trắng, 1 ống vani.

II Cách thực hiện: Bắp rửa sạch để ráo, bào (sát) thật mỏng (bào 2/3 hạt bắp).

Bột năng hòa vào nửa chén nước.

Sau khi bào bắp xong, lấy củi bắp cùng một lít rưỡi nước nấu 15 phút, nhắc xuống vớt bỏ củi bắp, lược lấy nước trong cho bắp vào nấu.

Bắp chín cho đường vào khuấy đều trong 15 phút rồi cho nước bột năng vào, khuấy đều, bột sánh lại và chín trong.

Múc chè ra chén dùng nóng.

Yêu cầu thành phẩm: Chè trong hơi sánh, dậy mùi bắp non, ngọt thanh mát.

Süsser Maiskompott

(kursiv: Anmerkung der Übersetzerin)

Speziell: Con Hen ist eine Insel im Parfümfluss von Hue. Sie gehört zum Quartier Vy Da, wo viel Mais angepflanzt wird. In Hue ist der Mais süss, weich und wohlschmeckend. Der Mais wird nicht nur dazu verwendet, Maiskompott zu kochen, sondern auch, um die Kolben zu verkaufen.

Zutaten:

10 frische, junge Maiskolben *(weil die Kolben in Vietnam kleiner sind, reichen in der Schweiz 4 grosse)*

2 Suppenlöffel Maizena

300 gr. weisser Zucker *(kann auch weniger sein)*

1 Briefchen Vanillezucker *(nach Belieben, es kann auch ein Vanillestängel mitgekocht werden)*

Zubereitung:

- den Mais waschen, die Körner abschaben (ca. 2/3 der Körner)

- das Maizena mit einem halben Deziliter Wasser verrühren

- die Maiskolben nehmen, und 15 Minuten in etwa 1,5 l Wasser kochen, herausnehmen, das Kochwasser absieben und die Maiskörner hineingeben.

- den Zucker (und Vanillezucker) zum Mais geben, umrühren, beides etwa 15 Minuten kochen, das Maizena beifügen, umrühren, köcheln bis es dickflüssig ist.

- die Maiscrème in eine Tasse füllen und heiss servieren.

Anforderung an die Zusammensetzung: Die Crème muss dickflüssig sein und nach süssem, frischem Mais riechen.

Je nach Region wird dieser Kompott auch mit „smashed“ Eis kalt serviert.

Besonders im heissen Sommer ist er so ein erfrischendes Zvieri. Es kann auch ein bisschen Kokoscreme beigefügt werden.

Wort-für-Wort-Übersetzung

Chè	bắp										
Kompott, Crème	Mais										
Đặc điểm:	Cồn Hén	là	địa danh				thuộc	phường	Vỹ Dạ		
Eigenschaft	Name	sein	geogr. Bezeichnung				gehören	Quartier	Name		
trồng	nhiều	bắp.	Ở	Hué	nơi	đây	bắp	ngọt,	mềm	và	
anpflanzen	viel	Mais	in	Hue	Ort	dort	Mais	süss	weich	und	
thơm.	Ngoài	việc			dùng	bắp	để	nấu			
wohlschmeckend	ausser	Kl: Sache	gebrauchen			Mais	um zu	kochen			
chè,	người ta	còn	luộc	nguyên		trái	để	bán.			
Kompott	man	auch	kochen	Ursprung		Frucht	um zu	verkaufen			
Vật Liệu:	10 trái	bắp	non	tươi,	2 muỗng	xúp	bột năng,	300g			
Zutaten	10 Frucht	Mais	jung	frisch	2 Löffel	Suppe	Maizena	300 gr			
đường	trắng,	1 ống	vani.								
Zucker	weiss	1 Stängel	Vanille								
Cách	thực hiện:		Bắp	rửa	sạch	để	ráo,	bào			
Methode	zubereiten		Mais	waschen	sauber	um zu	trocknen	hobeln			
(sát)	thật		mỏng	(bào	2/3 hạt	bắp).					
berühren	wahr, ganz		fein	hobeln	2/3 Korn	Mais					
Bột năng	hòa	vào	nửa	chén	nước.						
Mehl	mischen	hinein	Hälfte	Tasse	Wasser						
Sau	khí	bào	bắp	xong,	lấy	cùi	bắp	cùng	một	lít	
nach	wann	hobeln	Mais	fertig	nehmen	Kolben	Mais	auch	1	Liter	
rưới	nước	nấu	15	phút,	nhấc	xuống	vớt				
Hälfte	Wasser	kochen	15	Minute	heben	hinunter	aus dem Wasser nehmen				
bỏ	cùi	bắp,	lược	lấy	nước	trong	cho	bắp			
wegnehmen	Kolben	Mais	kochen	nehmen	Wasser	in	geben	Mais			
vào	nấu.										
hinein	kochen										
Bắp	chín	cho	đường	vào	khua	đều	trong	15	phút	rồi	
Mais	kochen	geben	Zucker	hinein	umrühren	beide	in	15	Minute	schon	
cho	nước	bột năng,	vào,	khua	đều,	bột	sánh				
geben	Wasser	Maizena	hinein	umrühren	beides	Mehl	dickflüssig				
lại	và	chín	trong.	Múc	chè	ra	chén	dùng	nóng.		
wieder	und	kochen	in	schöpfen	Kompott	hinaus	Tasse	gebrauchen	heiss		
Yêu cầu	thành phẩm :			Chè	trong	hơi	sánh,	dây			
Forderung	Zusammensetzung			Kompott	in	Dampf	dickflüssig	aufheben			
mùi	bắp	non	ngọt	thanh	mát.						
Geruch	Mais	jung	süss	jung	kühl						

Autorin: Ngô Thị Bích Thủy

Herkunft des Textes:

Dieses Rezept stammt aus einer Rezeptsammlung mit Spezialitäten der Stadt Hue. Chè wird am treffendsten mit Kompott übersetzt, auch wenn es nicht ganz korrekt ist, weil die VietnamesInnen noch viele andere Dinge zu Kompott kochen als nur Früchte. So gibt es Chè aus Soyabohnen, Indianerbohnen, weissen Bohnen, Mais, Süsskartoffeln mit Tapioka (Sago-)Perlen. Chè wird als Dessert oder zwischendurch genossen, meist mit Eisstückchen serviert und ist bei der oft herrschenden Hitze ein sehr angenehmer Durstlöcher und Erfrischer.