



Bak kut teh schmeckt intensiv nach Fleisch, nach Pfeffer und verschiedenen Rhizomen. (Zürich, 1/2016)

## BAK KUT TEH

### Suppe aus Schweinerippen mit Knoblauch, Sojasauce, Gewürzen, Rhizomen und Beeren

Zu den Klassikern der reichen Küche von Singapur gehört auch eine im Grunde ganz einfache Suppe aus Schweinerippen, Knoblauch und Gewürzen: 肉骨茶 *Bak kut teh* oder auf Mandarin *Ròu gǔ chá*, was wörtlich übersetzt etwa «Fleisch-Knochen-Tee» heißt. Mit Tee ist aber nicht die Brühe selbst gemeint – obwohl die, ohne viel Phantasie, durchaus als eine Art Tee angeschaut werden könnte. Der Tee kommt in dem Namen des Gerichts offenbar vor weil man traditionell eine Tasse Tee zu der Suppe trinkt – Oolong in der Regel.

In den Hawker-Hallen und Restaurants wird Bak kut teh manchmal mit Koriandergrün oder Frühlingszwiebeln bestreut und mit Chiliringen oder Knoblauch serviert. Zur Suppe gibt es Reis, Nudeln, frittierte Teigstücke oder trockenes Weißbrot. Manchmal wird Bak kut teh auch in Gestalt einer Nudelsuppe aufgetischt. Statt Schweinerippen (oder zusätzlich) können auch verschiedene Schweineinnereien, Pilze, Tofu oder Pak choi in der Suppe schwimmen. Bak kut teh wird typischerweise zum Frühstück gegessen, manchmal auch als Lunch.

In Singapur unterscheidet man zwei Versionen und schreibt sie den zwei wichtigsten Dialektgruppen der Stadt zu, den Teochew und



**Drachen** | «Wenn ich einen Drachen sehe, der an seiner Schnur zerrt, dann kommt mir dieses Ding immer wie ein Gedanke vor, den man aus seinem Erdenleben in andere Dimensionen entschweben lässt, aus dem Konkreten ins Abstrakte, aus dem Persönlichen in die Welt der großen Ideen und Konzepte. In der Anstrengung des Drachen-Beherrschers...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 19. Dezember 2015.



**Das Ng Ah Sio Bak Kut Teh Eating House von der Rangoon Road in Singapur unterhält auch eine Niederlassung in der Marina Bay Sands Shopping mall. Die Betreiber sind sichtbar stolz auf ihre Schweinerippen-Suppe – und bieten den Kunden auch ihre «authentische» Gewürzmischung zum Kauf an. (12/2015)**

den Hokkien. Teochew ist eine alte Variante des Chinesischen, die im Osten der Region Guangdong gesprochen wird, außerdem von den Migranten aus dieser Gegend, die fast überall auf der Welt anzutreffen sind. Besonders zahlreich sind die Teochew in Singapur. Hokkien ist eine Variante des Chinesischen, die in der Provinz Fujian gesprochen wird und sich von dort aus über weite Teile Südostasiens verbreitet hat. In Singapore ist Hokkien neben Teochew der am meisten gesprochene Dialekt. Bak kut teh im Teochew-Stil hat eine hellere Farbe und enthält vor allem sehr viel Pfeffer und Knoblauch. Bak kut teh im Hokkien-Stil hingegen ist dunkler und wird mit einer Vielzahl von Gewürzen und Rhizomen gekocht.

Das Gelingen von Bak kut teh hängt wesentlich von der Gewürzmischung ab, die man verwendet. In Singapur verkauft jeder Gewürz- resp. Heilmittelladen verschiedene Versionen davon. Außerdem gibt es auch einzelne, auf Bak kut teh spezialisierte Garküchen, die den Kunden ihre eigene Mischung zum Kauf anbieten – so zum Beispiel das *Das Ng Ah Sio Bak Kut Teh Eating House* von der Rangoon Road, das eine Niederlassung in der großen Foodhall

---

## DIE GESCHICHTE VON BAK KUT TEH

Viele Verehrer dieser Suppe in Singapur und die meisten in Malaysia sind der Ansicht, das Gericht sei in Klang erfunden worden, der ehemaligen Hauptstadt des malaysischen Staates Selangor. Der Singapurer Arzt und Food-Blogger Leslie Tay wollte es genauer wissen und fasst die Ergebnisse seiner Untersuchungen auf seinem Blog zusammen – die Geschichte ist nicht ganz unkompliziert: «Nach Ansicht der Malaysier wurde nach dem Zweiten Weltkrieg in Klang der erste Laden mit Bak kut teh eröffnet: Seng Huat. Der Name des Gründers war 李文地 Lee Wen Di. Zu Beginn hieß die Suppe aber nicht 肉骨茶 *Ròu gǔ chá*, sondern 肉骨汤 *Ròu gǔ táng*. Die Zubereitung von Lee Wen Di war indes so populär, dass man die Suppe nach ihm zu nennen begann: 肉骨地 *Ròu gǔ dì*, was im Hokkien-Dialekt *Bak kut teh* ausgesprochen wird.»

Einige Zeilen später fährt Leslie Tay fort: «Ich zweifle nicht daran, dass der Name *Bak kut teh* in Klang so entstanden ist. In Singapur indes haben wir Beweise dafür, dass *Bak kut teh* schon vor dem Zweiten Weltkrieg in der Gegend rund um den Clarke Quay serviert wurde. Ich habe mit Kenry Peh gesprochen,

dem Chef der Pek Sin Choon Tea Merchants, dessen Großvater die Firma vor dem Krieg gründete. Er erzählte mir, dass sein 大伯 Tua peh, sein ältester Onkel väterlicherseits, der 86jährige Mister Pek Bok Kim, sich immer noch daran erinnere wie er mit seinem Großvater Pek Kim Au schon vor dem Zweiten Weltkrieg Bak kut teh gegessen habe. Er erinnere sich sogar daran, dass man die Suppe damals mit einem Topf Tee serviert habe.» q.e.d. – Bak kut teh ist eine Singapurer Erfindung.

Doch wer hat sie in Singapur erfunden? Auch das weiß Leslie Tay zum Glück genau: «Die pfefferige Version von Bak kut teh wurden von den Teochew erfunden. Die Schweine-Knochen-Suppe insgesamt aber hat ihre Ursprünge in der Küche der Hokkien – denn bei den Teochew heißt «Fleisch» nicht *Bak*, sondern *Nek*. Der Name legt also einen Ursprung in der Kultur der Hokkien nahe. Gong Fu Tee hingegen ist typisch für die Teochew, die in China als die größten Teetrinker gelten. Wir haben es also hier mit einem typischen Singapur-Gericht zu tun – insofern es aus der Fusion der zwei wichtigsten chinesischen Dialekt-Gruppen der Stadt entstanden ist.»



Das Bak kut teh von Ng Ah Sio schmeckt vor allem nach weissem Pfeffer und Knoblauch.



Es gibt in Singapur nebst zahllosen Hawkern auch Restaurants, die sich ganz auf Bak kut teh spezialisiert haben.



Seit einem Vierteljahrhundert schon bereitet Sin Thor sein viel gerühmtes Bak kut teh zu.



Sin Thor reicht dunkle Sojasauce und Chiliringen dazu – das getrocknete Brot saugt die Brühe wunderbar auf.



Der Stand von Sin Thor im Hawker-Center an der Old Airport Road in Singapur. (12/2015)



Acht verschiedene Ingredienzien machen die Gewürzmischung aus. (Zürich I/2016)



Klassisch wird Bak kut teh mit Schälrippen vom Schwein (rechts) oder Brustspitz (links) serviert.

#### ERGIBT 100 g PULVER

- 25 g weißer Pfeffer
- 5 g schwarzer Pfeffer
- 1 ½ g Sternanis
- 5 g Engelwurz
- 5 g Chuan xiong
- 12 g Salomonsiegel
- 15 g Wolfsbeeren
- 24 g Salz

#### BAK KUT TEH FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Schälrippen vom Schwein oder, wenn man es fleischiger mag, Brustspitze
- 10 Knoblauchzehen
- 1 ½ L Wasser
- 15 g Ròu gǔ chá, entspricht 5 gestrichenen TL
- 2–3 EL Sojasauce
- Etwas Salz zum Abschmecken



Besonders gut schmeckt mir Bak kut teh mit frischen, dicken und wunderbar klebrigen Reisnudeln, wie man sie im Kühlregal vom Asia-Läden findet – meist stammen sie aus Vietnam.

der Marina Bay Sands Shoppingmall betreibt. Die Mischungen für Bak kut teh im Teochew-Stil bestehen zur Hauptsache aus Pfeffer und oft viel MSG (Geschmacksverstärker Monosodiumglutamat). Die Mischungen für den Hokkien-Stil enthalten zusätzlich diverse Gewürze, Rhizome und Beeren. Ich stelle hier ein Rezept für Bak kut teh im Hokkien-Stil vor und stelle die Würzmischung selbst her, was es mir erlaubt, auf MSG zu verzichten.

Ich gebe hier nur eine Art Basisrezept wieder, das ohne viel Aufwand realisiert werden kann und bereits zu einer sehr feinen Suppe führt. Man kann die Brühe aber leicht noch kräftiger machen (Hinweise dazu am Schluss des Rezepts). Das herrliche Aroma der Brühen, die man oft an den Bak kut teh Ständen in den Hawker-Centers von Singapur bekommt, rührt natürlich auch daher, dass diese Suppen oft fortlaufend gekocht werden und sich so von Tag zu Tag, ja vielleicht gar von Woche zu Woche weiterentwickeln und intensivieren. Das kann man in der heimischen Küche kaum imitieren – es sei denn man friere immer einen Teil der Suppe ein, um ihn bei der nächsten Auflage von Bak kut teh zu dem neuen Sud zu geben.

#### Zubereitung der Gewürzmischung

Sämtliche Zutaten mischen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem Pulver zermahlen. Abkühlen lassen und erst dann in ein Schraubglas oder eine Dose füllen. *Ròu gǔ chá hält sich mehrere Monate lang, das Aroma wird jedoch mit der Zeit etwas schwächer.*

#### Zubereitung der Bak kut teh (Kochzeit 90 Minuten)

**1** | Schälrippen und Knoblauch in einen Topf geben und mit 1 ½ L Wasser bedecken. Gewürzmischung und Sojasauce begeben, sanft aufkochen lassen. Sobald das Wasser sprudelt, die Hitze so regulieren, dass der Sud nur noch sanft siedet. 80–90 Minuten ohne Deckel köcheln lassen – gelegentlich rühren. Wer sein Schweinefleisch mit mehr Biss mag, kann die Suppe auch schon nach 40 Minuten servieren, dann allerdings haftet das Fleisch noch am Knochen. Nach 80–90 Minuten indes löst es sich sauber und vollständig von der Rippe.

**2** | Suppe mit Salz abschmecken, Schälrippen auf Schalen verteilen und die heiße Suppe darüber gießen. *Die Suppe gefällt mir in dieser sowohl aromatischen wie auch visuellen Klarheit. Deshalb verzichte ich darauf, Kräuter oder Zwiebeln darüber zu streuen.*

*Wesentlich kräftiger wird die Brühe, wenn man zusätzlich Schweineknochen oder Füße im Sud auskocht. Da die Knochen oder Füße aber etwa zwei bis drei Stunden brauchen, um sich an die Brühe zu ergeben, muss man ihnen entweder einen entsprechenden Vorsprung verschaffen – oder die Herstellung der Suppe in zwei separate Arbeitsschritte aufteilen: Auskochen der Knochen und Kochen der Schweinerippen-Suppe. Man könnte natürlich auch mit zusätzlichen Würzmitteln auffahren (Ingwer, Zwiebeln, Kräuter etc.), doch das würde den Charakter der Suppe stark verändern.*