

Aal im Tontopf

1 fleischiger Aal (750 g)	1 EL Pilz-Soja-Sauce	Öl
150 g gekochter Schweinebauch	10 Knoblauchzehen	6-8 getrock. schwarze Pilze
6 Sch.e Ingwerwurzel	2 St. getrock. Orangenschale	1 EL Maisstärke
1 EL Pflanzenöl	frischer Koriander	
Würzmischung/Brühe:		
1 EL Reiswein	2 EL helle Sojasauce	1/4 TL Salz
1/4 TL weißer Pfeffer	1/2 L heißer Fischfond	

Den Aal mit einem Schlag auf den Kopf betäuben und dann den Kopf abschneiden. Den Fisch in ein Sieb legen und kochendes Wasser darübergießen, dann gründlich waschen. In 5 cm lange Stücke schneiden, mit der Pilz-Soja-Sauce einreiben und 10 Minuten durchziehen lassen.

Schweinebauch in Scheiben schneiden, Knoblauchzehen abziehen, Pilze 25 min. einweichen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Orangenschale 10 min. einweichen.

Das Öl in einem Wok erhitzen und den Aal braten, bis er eine schöne Farbe bekommen hat. Dann mit einem Schaumlöffel in einen Ton- oder Schmortopf geben. Schweinebauch und Knoblauch in Öl braten, bis sie leicht gebräunt sind.

Schweinebauch, Knoblauch, Pilze, Ingwer und Orangenschale auf dem Aal verteilen. Würz- und Brühezutaten hinzufügen, den Deckel fest auflegen und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Aal weich ist. Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser vermischen und die Sauce binden.

Nach Belieben 1 Eßlöffel Pflanzenöl dazugeben. Das Gericht mit frischem Koriander garnieren.

Chinesisch am 05. Mai 2021