

## Zhua-Chao-Yu-Bratfisch

300 g weißfleisch. Fischfilet	125 g Maisstärke	Öl
<b>Sauce:</b>		
2 Schalotten	2 Sch. Ingwerwurzel	2 EL Schweineschmalz
1 EL helle Sojasauce	1 EL schwarzer Reis-Essig	2 TL Zucker
1 TL Reiswein	Salz und Pfeffer	1/2 TL Maisstärke

Das Fischfilet in lange, schmale Scheiben schneiden. Die Maisstärke mit kaltem Wasser zu einer dünnen Paste verrühren.

Das Öl in einem Wok bis zum Siedepunkt erhitzen, dann die Temperatur herunterschalten. Die Fischeiben in den Stärketeig tauchen und in Portionen von jeweils 8 Stück etwa 1 Vi Minuten fritieren, bis sie gar, goldgelb und knusprig sind. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm stellen, während die Sauce zubereitet wird.

Schalotten und Ingwer sehr fein hacken. Das Schmalz in einem Wok zerlassen, dann Zwiebeln und Ingwer etwa 45 Sekunden unter Rühren braten. Die restlichen, bereits vermischten Saucenzutaten hinzufügen und erhitzen. Wenn die Sauce dick wird, den fritierten Fisch hineingleiten lassen und unter Rühren braten. Dabei vorsichtig drehen, bis die Scheiben vollkommen mit Sauce überzogen sind. Das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 08. Mai 2021