

## Geschmorter Fisch mit Schweinebauch

2 weißfleisch. Fische (a 250 g)	1/2 L Schweineschmalz	100 g Schweinebauch
30 g eingeleg. Kohl	2 Schalotten	V/i eingel. rote Chilischoten
2 Sch. Ingwerwurzel		

### Sauce:

! /2 L Fischfond	1 EL Reiswein	1 EL dunkle Sojasauce
1 TL helle Sojasauce	1 TL Salz	1 TL Sesamöl
1 TL Zucker		

Den Fisch säubern und schuppen. Auf beiden Seiten mehrmals schräg tief einschlitzen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Schmalz oder Öl in einem Wök erhitzen und den Fisch hineingleiten lassen. Auf beiden Seiten vorsichtig braten, bis er knusprig und halb gegart ist, dann behutsam herausheben und gut abtropfen lassen.

Schweinebauch, Sichuangemüse, Frühlingszwiebeln, Chilischoten und Ingwer fein hacken und grob durchdrehen. Das Öl aus dem Wok gießen, den Wok auswischen und etwa 2 Eßlöffel des Öls wieder hineingeben. Die Hackmasse braten, bis sie nicht mehr roh ist, dann eingelegtes Gemüse, Schalotten, Chillies und Ingwer hinzufügen und kurz unter Rühren braten. Die zuvor vermischten Saucenzutaten dazugießen und zum Kochen bringen.

Den Fisch in die Sauce geben und, zugedeckt, bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren, bis er gar ist und die Sauce einen kräftigen Geschmack hat.

Fisch mit Sauce in einem tiefen Gefäß servieren.

Chinesisch am 08. Mai 2021