

## Mit Ei gedämpfte Karausche

1 Karausche (375 g)    3 große Eier    175 ml Hühnerbrühe  
1/2 TL Salz    1 Sch. gekochter Schinken

Die Karausche säubern, schuppen und auf beiden Seiten mehrmals schräg und tief einschneiden. Die Eier leicht verschlagen, Hühnerbrühe und Salz hinzufügen und die Masse in ein ovales feuerfestes Gefäß gießen. Den Fisch hineinlegen, das Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Etwa 12 Minuten über leise kochendem Wasser dämpfen, bis die Karausche gar und das Ei fest ist.

Wenn das Gefäß aus dem Dämpfer genommen wurde, ist der Fisch halb in die Eimasse eingesunken.

Den Schinken fein hacken, über den Fisch streuen und ihn sofort servieren.

Das Gericht wird noch schmackhafter, wenn man den Schinken bereits nach der halben Garzeit hinzufügt. Die Eimasse ist dann bereits so fest, daß er nicht mehr einsinken kann.

Chinesisch am 09. Mai 2021