

## Geschmorter Karpfen

1 Schuppenkarpfen (500 g)	200 g Yamswurzel	3 Schalotten
3 Knoblauchzehen	2 EL Schweineschmalz	
<b>Sauce:</b>		
1/2 L Wasser	1 EL Reiswein	1 EL scharfe Bohnenpaste
1 EL Zucker	1 EL schwarzer Reis-Essig	1 EL roter ferment. Reis
1 El helle Sojasauce	Salz	

Den Fisch säubern und auf beiden Seiten mehrmals schräg einschneiden.

Die Yamswurzel schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch fein hacken. In einem Wok die Jamswürfel im Schmalz etwa 2 Minuten sauberen. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, in einem Schmortopf verteilen. Den Fisch im Wok auf beiden Seiten sauberen, bis er leicht gebräunt ist, dann auf die Yamswürfel legen. Schalotten, Ingwer und Knoblauch im Schmalz leicht braten und anschließend mit den bereits vermischten Saucenzutaten in den Schmortopf geben.

Den Topfinhalt zum Kochen bringen, Schaum und Trübstoffe abschöpfen und die Hitze reduzieren. Dann mit halb aufgelegtem Deckel leise köcheln lassen, bis der Fisch weich und die Brühe zu einer dicken, klaren Sauce eingekocht ist.

Chinesisch am 10. Mai 2021