

## Dicke Bohnen mit Hühnerfett

300 g frische dicke Bohnen, enthülst    1 TL Salz    1/2 L Hühnerbrühe  
2 TL Maisstärke    1 EL Hühnerfett, zerlassen

Die Bohnen in kochendem Wasser blanchieren, dann abtropfen und in kaltem Wasser abkühlen lassen. Auf diese Weise wird ihre Farbe intensiver. Nach dem Abtropfen die Haut entfernen. Bohnen, Salz und Hühnerbrühe in einen Wok geben, zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und beiseite stellen.

Die Flüssigkeit sprudelnd auf etwa  $\frac{1}{2}$  Liter einkochen. Die mit etwas kaltem Wasser vermischte Maisstärke hinzufügen und die Sauce unter Rühren eindicken lassen. Dann die Bohnen wieder hineingeben und erhitzen. Dabei immeriterrühren. Das Hühnerfett untermischen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 10. Januar 2019