

Süß-saure vegetarische Spareribs

| | | |
|----------------------|--------------|-----------------|
| 1 1/2 kg Yamswurzel | 1 TL Salz | 60 g Maisstärke |
| 200 g Bambussprossen | 2 TL Sesamöl | 3 EL Erdnußöl |

Sauce:

| | | |
|---------------------------|-------------------|-----------------------|
| 1 EL Sesamöl | 1 EL Ingwerwurzel | 1 EL dunkle Sojasauce |
| 2 TL schwarzes Reis-Essig | 1/8 L Hühnerbrühe | 1 EL Zucker |
| 2 1/2 TL Maisstärke | Salz und Pfeffer | |

Die Yamswurzel schälen und in Würfel schneiden. Auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer geben und mit aufgelegtem Deckel sehr weich dämpfen. Noch warm zerstampfen und Salz und Maisstärke hinzufügen. Zu einer glatten Masse verarbeiten und beiseite stellen.

Frische Bambussprossen schälen und die harten Enden entfernen. Die Sprossen längs in etwa 5 cm lange Viertel schneiden. Den lamellenartigen inneren Teil entfernen, so daß glatte Stücke entstehen, die den Knochen von Spareribs ähneln.

Um die 'Knochen' herum Yamsbrei drücken, so daß sie wie Spareribs aussehen. Auf den Seiten die 'Knochenenden' herausstehen lassen.

In einem großen Wok 2 Teelöffel Sesamöl und das Erdnußöl sehr heiß werden lassen. Die Spareribs in mehreren Portionen vorsichtig braten, bis sie goldbraun sind. Abtropfenlassen und auf eine Servierplatte schichten.

Den Wok auswaschen, 1 Eßlöffel Sesamöl hineingeben und den gehackten Ingwer etwa 30 Sekunden unter Rühren braten. Die restlichen Saucenzutaten in einer Schüssel mischen und in den Wok gießen. Zum Kochen bringen und unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Die Spareribs wieder in den Wok geben und behutsam in der Sauce wenden, bis sie gut überzogen sind.

Herausnehmen und vor dem Servieren mit etwas zusätzlichem Sesamöl beträufeln.

Chinesisch am 12. Januar 2019