

## Dicke Bohnen und Bambussprossen

125 g dicke Bohnen                      200 g zarte Bambusspitzen    1 EL Schweineschmalz  
1 EL Hühnerfett, zerlassen    1/2 L Hühnerbrühe            1 TL Salz  
1 TL Maisstärke

Die dicken Bohnen in kochendes Wasser werfen und kurz köcheln lassen, damit sich die Haut löst. Nach dem Abtropfen schälen, so daß die jadegrünen Bohnen zum Vorschein kommen.

Das Schmalz in einem Wok erhitzen. Dicke Bohnen und Bambussprossen bei mäßiger Hitze etwa 1 1/2 Minuten unter Rühren braten. Dann die Brühe - bis auf eine kleine Menge, mit der das Bindemittel angerührt wird - hineingießen und das Salz hinzufügen. Den Deckel auflegen und das Gemüse köcheln lassen, bis es weich, aber noch knackig ist. Sojamehl oder Maisstärke mit der aufbewahrten Brühe vermischen, in den Wok gießen und die Sauce unter Rühren leise kochen, bis sie eindickt.

Das Gemüse mit einem Löffel auf eine Servierplatte heben und vorsichtig das Hühnerfett untermischen. Warm oder kalt servieren.

Chinesisch am 13. Januar 2019