

Kasaya-Rindfleisch

250 g Rinderfilet	2 Eiweiß, leicht verschlagen	2 EL Maisstärke
2 TL Reiswein	2 EL gehackte Frühlingszwiebeln	1 TL feingerieb. Ingwerwurzel
2 Knoblauchzehen, gehackt	1/4 TL Salz	2 Eier
1/8 L Erdnußöl	1/2 TL Sesamöl	3 EL Maisstärke

Das Filet fein zerkleinern (durchdrehen), dabei alle Sehnen entfernen.

Geschlagenes Eiweiß, Maisstärke und Reiswein hinzufügen. Alles gut vermischen, dann Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Salz dazugeben und die Masse mit einem Holzlöffel schlagen, bis sie sehr glatt und etwas klebrig ist.

Die Eier gut verquirlen. Einen Wok erhitzen und mit in Sesam- und Erdnußöl getauchtem Küchentrepp abwischen. Die Hälfte der Eimasse hineingießen und den Wok drehen, so daß ein möglichst dünnes Omelett von gut 30 cm Durchmesser entsteht. Wenn die Unterseite fest und leicht gebräunt ist, das Omelett umdrehen und die andere Seite backen.

Mit der restlichen Eimasse ein zweites Omelett herstellen.

Ein Omelett mit der Fleischmasse bestreichen. Das zweite Omelett darauflegen und gut andrücken. In Rauten schneiden und die Ränder in die Maisstärke tauchen. Das Erdnußöl erhitzen und das Sesamöl dazugießen. Die Sandwiches portionsweise bei mäßiger Hitze braten, bis sie groß und goldbraun sind. Vor dem Herausheben der Rauten prüfen, ob die Fleischfüllung gar ist. Gut abtropfen lassen und auf einer Servierplatte anrichten. Sofort servieren.

Chinesisch am 14. Februar 2020