

Gefüllter Ochsenschwanz

1 kg Ochsenschwanz	1 1/4 L Rinderbrühe	2 Frühlingszwiebeln
2 Sch. Ingwerwurzel	1 TL Salz	1 EL Reiswein

Füllung:

125 g weißfleischiger Fisch	125 g Hühnerfleisch	1 Eiweiß
2 TL Reiswein	1/2 TL Salz	

Sauce:

2 Frühlingszwiebeln	2 Sch. Ingwerwurzel	Öl
175 ml Hühnerbrühe	2 TL Reiswein	1 EL Maisstärke

Den Ochsenschwanz vom Metzger zwischen den Knochen zerteilen lassen.

In einen großen Topf geben, Brühe, Zwiebeln, Ingwer, Salz und Reiswein hinzufügen und den Deckel auflegen. Den Topfinhalt zum Kochen bringen, Schaum abschöpfen, die Hitze reduzieren und alles etwa 2 Stunden leise köcheln.

Etwas abkühlen lassen, dann das Fleisch aus der Brühe nehmen. Nach dem Abtropfen mit einem schmalen, scharfen Messer die Knochen herauslösen.

Fisch und Hühnerfleisch fein zerkleinern (durchdrehen), dann Eiweiß, Reiswein und Salz hinzufügen. Zu einer glatten Paste verkneten und in die Ochsenschwanzstücke füllen. Diese auf einen leicht geölten feuerfesten Teller legen, der auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer gestellt wird. Mit aufgelegtem Deckel etwa 15 Minuten dämpfen, bis die Füllung gar ist.

Für die Sauce Frühlingszwiebeln und Ingwer in Schmalz oder Öl unter Rühren braten. Wenn sie weich sind, die restlichen Saucenzutaten hinzufügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Die Flüssigkeit aus dem Gefäß, in dem der Ochsenschwanz gegart wurde, in die Sauce gießen, diese über das Fleisch ziehen und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 18. Februar 2020