

Pilz-Schweinefleisch-Happen

24 getrock. schwarze Pilze	200 g mageres Schweinefleisch	1 EL Maisstärke
14 L Öl	3 bis 4 Sch. Bambussprossen	
Würzmischung:		
2 TL Ingwersaft	1/2 TL Salz	1 Eiweiß
Sauce:		
175 ml Pilz-Einweichwasser	1 EL Reiswein	1 EL helle Sojasauce
1 1/2 TL Zucker	1 bis 2 TL Austernsauce	2 1/2 TL Maisstärke

Die Pilze in ein feuerfestes Gefäß geben und warmes Wasser dazugießen, so daß sie bedeckt sind. Mindestens 25 Minuten quellen lassen, bis sie weich sind, dann das Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer stellen, den Deckel auflegen und die Pilze 10 Minuten dämpfen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen, die Stiele entfernen, aus den Hüten überschüssige Flüssigkeit herausdrücken und sie beiseite stellen.

Das Schweinefleisch sehr fein zerkleinern (durchdrehen), Würzzutaten hinzufügen und die Masse - immer in der gleichen Richtung - rühren, bis sie glatt ist. Die Innenseiten der Pilzhüte dünn mit Maisstärke bestäuben und Fleischmasse hineinfüllen.

Die Oberfläche mit einem nassen Löffel glattstreichen.

Das Öl oder Schweineschmalz in einem Wok erhitzen und die Pilze, mit der Füllung nach unten, etwa 1 1/2 Minuten braten, dann herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Öl abgießen, die - mit Ausnahme der Maisstärke - bereits vermischten Saucenzutaten in den Wok gießen und zum Kochen bringen.

Die Pilze hineingleiten und etwa 4 Minuten köcheln lassen, dann auf eine Servierplatte geben und mit den Bambusscheiben garnieren.

Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser vermischen und in die Sauce rühren. Diese bei mäßiger Hitze unter Rühren eindicken lassen, dann über die gefüllten Pilze geben und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 17. Januar 2019