

Süß-saurer Schweinebauch

300 g Schweinebauch	1/2 TL Salz	2 TL Reiswein
1 Ei, geschlagen	1 grüne Paprikaschote	60 g Bambussprossen
2 bis 3 Schalotten	3 Knoblauchzehen	125 g Maismehl
Öl	1/2 TL Sesamöl	
Süß-saure Sauce:		
2 EL Zucker	1 EL Öl	3 EL schwarzer Reis-Essig
1 Brühe	Salz und Pfeffer	1 TL Maisstärke

Die Schwarte mit einem scharfen Messer in dichtem Kreuzmuster einritzen, dann das Fleisch in Würfel schneiden. An jedem sollte sich ein Stück Schwarte befinden. Zusammen mit Salz, Reiswein und Ei in eine Schüssel geben, gut durchmischen und beiseite stellen.

Die Paprikaschote halbieren, von Samen, Stielansatz und Rippen befreien und in Quadrate schneiden. Bambussprossen und Schalotten in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch fein hacken.

Das Maismehl in einen Folienbeutel füllen, das Fleisch hinzufügen und den Beutel kräftig schütteln, so daß die Würfel dick und gleichmäßig überzogen werden. Dann in einen Durchschlag geben und überschüssige Stärke abschütteln.

In einem Wok das Öl zum Sieden bringen und die Fleischwürfel 1 Minute fritieren. Die Temperatur etwas herunterschalten und nochmals etwa 3 Minuten fritieren, bis sie innen gar und außen groß sind. Herausheben und gut abtropfen lassen.

Das Öl abgießen und den Wok auswischen. 2 Eßlöffel Öl wieder in den Wok geben und Paprika, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch etwa 1 1/2 Minuten unter Rühren braten. Dann die Fleischwürfel hinzufügen, alles gut mischen und auf einen Teller geben.

Von den Zutaten für die Sauce Zucker und Öl in den Wok gießen und hellkafamelfarben werden lassen, dabei nur gelegentlich umrühren.

Essig und restliche Saucenzutaten hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen.

Fleisch und Gemüse wieder in den Wok geben und mit der Sauce vermischen, bis alles gleichmäßig überzogen ist. Das Sesamöl dar- überträufeln und das Gericht servieren.

Chinesisch am 02. Februar 2020