

## Gebratenes Schweinefleisch mit Lorbeerblüten

300 g mageres Schweinefleisch	2 Eier	90 g Maisstärke
Öl	2 Schalotten	1 TL Sesamöl
Lorbeerblüten	Szechuanpfeffersalz	

### **Würzmischung:**

1 EL helle Sojasauce	1 EL Reiswein	1 EL Schalotte
1/4 TL Salz		

### **Sauce:**

1 EL helle Sojasauce	2 TL Reiswein	1 TL Zucker
----------------------	---------------	-------------

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Diese mit der Seite einer Hackmesser Klinge oder einem Nudelholz flach und weich klopfen, dann in Streifen schneiden. Zusammen mit den bereits vermischten Saucenzutaten in eine Schüssel geben, gut umrühren und 20 Minuten durchziehen lassen.

Die Eier verquirlen und mit der Maisstärke einen Ausbackteig herstellen.

In einem Wok das Öl bei mäßiger Temperatur erhitzen. Die Fleischstreifen in den Teig tauchen, dann etwa 1 Minute im Öl fritieren. Herausheben und abtropfen lassen. Die Temperatur heraufschalten und das Fleisch noch einmal etwa 20 Sekunden in das Öl geben. Aus dem Wok nehmen und nach dem Abtropfen wieder fritieren, bis es gar und groß ist. Gut abtropfen lassen.

Die Frühlingszwiebeln fein hacken.

Einen sauberen Wok erhitzen und etwas Öl hineingießen. Die Frühlingszwiebeln zusammen mit den Fleischstreifen unter Rühren braten und das Sesamöl hinzufügen. Die schon vermischten Saucenzutaten dazugeben. Bei starker Hitzeiterrühren, bis die Sauce aufgenommen ist. Die Lorbeerblüten über das Gericht streuen und untermengen. Das Sichuanpfeffersalz als Dip dazureichen.

### **Tipp:**

Zur Herstellung von Sichuanpfeffersalz 1 Teelöffel Szechuanpfefferkörner ohne Fett in einem Wok rösten, bis sie duften, dann fein zermahlen. 1 Eßlöffel feines Tafelsalz im Wok erhitzen, den Pfeffer hinzufügen und beides vermischen. Vor der Verwendung abkühlen lassen.

Chinesisch am 02. Februar 2020