

Zarte Schweinefleisch-Scheiben

1 kg Schweineschulter	1 TL Salz	
Bohnensaucen-Dip:		
1 EL Braune-Bohnen-Sauce	1 TL Zucker	1 TL Sesamöl
Knoblauch-Dip:		
3 Knoblauchzehen	1 TL Salz	1 EL Pflanzenöl
Chili-Dip:		
1 rote Chilischote	2 EL helle Sojasauce	

Das Fleisch, mit der Schwarte nach unten, in einen Wok legen und das Salz hinzufügen. Mit Wasser bedecken und dieses zum Kochen bringen.

Das Fleisch zugedeckt mindestens 2 Stunden köcheln lassen, bis es sehr weich ist. Man sollte ein Eßstäbchen leicht in die Schwarte drücken können. Von der Kochstelle nehmen, aber in der Brühe abkühlen lassen.

Schwarte und einen Teil des Fetts entfernen, dann das Fleisch in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

Die Zutaten für die Dips vermischen, in kleine Schalen füllen und zum Fleisch reichen.

Chinesisch am 03. Februar 2020