

## Geschmortes Schinken-Eisbein

1 kg Schinkeneisbein, ohne Knochen	2 l Öl	8 Sch. Ingwerwurzel
4 bis 5 Schalotten	12 getrock. schwarze Pilze	250 g Chinakohl
Pflanzenöl		
<b>Würzmischung/Sauce:</b>		
3 EL helle Sojasauce	1 EL dunkle Sojasauce	1 EL Reiswein
1 1/2 TL Salz	1 EL Zucker	1 TL Sesamöl

Die Schwarte des Fleisches mit Küchenkrepp abwischen. Das Öl in einem großen Wok ziemlich heiß werden lassen und das Fleisch, mit der Schwarte nach unten, fritieren, bis es goldbraun ist und sich auf der Schwarte Blasen bilden. Vorsicht: Das Fett kann jetzt leicht spritzen.

Das Fleisch herausnehmen und sofort in einen Schmortopf legen, der zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt ist. Dadurch kräuselt sich die Schwarte und wird später beim Schmoren sehr weich.

Ingwer, Frühlingszwiebeln, abgetropfte Pilze und Würzzutaten hinzufügen. Den Deckel auflegen und den Topfinhalt zum Kochen bringen.

Dann etwa 2 Stunden sanft köcheln lassen, bis das Fleisch sehr weich ist.

Das Gemüse putzen und in einem heißen Wok mit wenig Pflanzenöl unter Rühren braten. 2 bis 3 Eßlöffel Wasser dazugeben und, zugedeckt, fast weich garen. Um den Rand einer Servierplatte anrichten.

Das Fleisch in die Mitte setzen und in Scheiben schneiden. Die Pilze auf dem Fleisch verteilen und vor dem Servieren reichlich Sauce darübergießen.

Chinesisch am 04. Februar 2020