

Schweinebauch-Bällchen in Myricabeeren-Form

400 g Schweine-Bauch 3 EL Frucht-Zitronensaft 125 g Semmelbrösel

1 L Öl

Sauce:

175 ml Wasser

2 EL Zucker

2 EL Essig

Salz

2 TL helle Sojasauce

2 TL Maisstärke

1 EL Schweineschmalz

Den Schweinebauch fein zerkleinern (durchdrehen) und mit dem Fruchtsaft mischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und diese in den Semmelbröseln wenden.

Das Öl in einem Wok bis zum Siedepunkt erhitzen und ein Drittel der Fleischbällchen hineingeben. Etwa 3 Minuten fritieren, bis sie durch und durch goldbraun sind, anschließend die übrigen beiden Portionen fritieren.

In die Fleischbällchen kleine Zweige oder Zahnstocher stecken, so daß sie wie Myricabeeren oder kleine Pflaumen aussehen, und auf einer Servierplatte anrichten.

Die Saucenzutaten in einem zweiten Wok zum Kochen bringen und rühren, bis die Sauce eindickt. Über die Fleischbällchen gießen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 04. Februar 2020