

Doppeltgegartter Schweine-Bauch

| | | |
|---------------------|----------------------------------|----------------------|
| 375 g Schweinebauch | 1 mittelgroße rote Paprikaschote | 60 g Bambussprossen |
| 2 Frühlingszwiebeln | 4 Sch. Ingwerwurzel | 2 EL Schweineschmalz |

Würzmischung:

| | | |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|
| 1 EL süße Bohnenpaste | 2 TL scharfe Bohnenpaste | 1 EL helle Sojasauce |
| 1 TL Pilz-Soja-Sauce | 1 1/2 TL Zucker | 2 TL Reiswein |
| 2 EL Wasser | | |

Den Schweinebauch, mit der Schwarte nach unten, auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer legen. Zugedeckt über köchelndem Wasser etwa 25 Minuten dämpfen, bis er weich, aber noch nicht ganz gar ist.

Paprikaschote und Bambussprossen in Quadrate schneiden, Frühlingszwiebeln in 2,5 cm lange Stücke und den Ingwer in dünne Streifen.

Den Schweinebauch aus dem Topf nehmen und 20 Minuten stehen lassen, damit er abkühlt und fest wird.

Dann mit einem sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und diess wiederum in 5 cm lange Stücke. Sie sollten sich beim Braten wie Rosenblätter biegen.

Das Schmalz in einem Wok erhitzen. Paprika- und Bambusstük-ke unter Rühren braten. Wenn sie weich sind, Frühlingszwiebeln und Ingwer hinzufügen und kurz braten. Dabei ständig rühren.

Das Gemüse an den Topfrand schieben oder herausnehmen.

Den Schweinebauch unter Rühren braten, bis er gar und an den Rändern groß ist. Das Fett sollte glasig sein. Die bereits vermengten Würzzutaten zusammen mit Paprika und den anderen Gemüsen untermischen und bei hoher Temperatur etwa 11A Minuten unter Rühren braten. Dann das Gericht servieren.

Chinesisch am 04. Februar 2020