

Gedämpfte Fleisch-Streifen

250 g roher Schinken 250 g mageres Schweinefleisch 250 g Hühnerbrust
2 getrock. schwarze Pilze 200 g Bambussprossen 1/2 L klare Hühnerbrühe

Die Pilze 25 min. einweichen.

Schinken, Schweinefleisch und Hühnerbrust in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. 1 Stunde sanft köcheln lassen.

Das Fleisch herausnehmen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Ein oder zwei feuerfeste Schalen auswählen, in denen alle verwendeten Zutaten Platz haben. Jeweils einen schwarzen Pilz, mit dem Hut nach unten, auf den Schalenboden legen. Fleischstreifen und Bambussprossen abwechselnd senkrecht in der Schale anordnen (siehe Bild) und auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer über köchelndes Wasser setzen. Zugedeckt etwa 10 Minuten dämpfen, bis das Fleisch eine kompakte Masse bildet.

Die Schale umgedreht in eine Servierschüssel setzen und dann vorsichtig wegnehmen, so daß das Fleisch seine Form behält. Die Brühe zum Kochen bringen, über das Fleisch gießen und das Gericht sofort servieren.

Es kann als Hauptgang für 6 Personen serviert werden, als Vorspeise reicht es für 12 Personen.

Chinesisch am 12. Februar 2020