

Gedämpfter Reis in Lotosblättern

6 getrock. Lotosblätter	300 g weißer Langkornreis	125 g Garnelenfleisch
125 g chines. Grillfleisch	100 g gebrat. Entenfleisch	125 g mageres Schweinefleisch
4 getrock. schwarze Pilze	2 Eier	2 EL Schweineschmalz

Würzmischung:

1 EL Austernsauce	1 EL helle Sojasauce	2 TL Reiswein
1/2 TL Sesamöl	1 1/2 TL Salz	1 TL Zucker
1/4 TL weißer Pfeffer		

Die Pilze 25 min. einweichen.

Die Lotosblätter einweichen und anschließend gut abtropfen lassen. Den Reis garen, bis er weich, aber noch bißfest ist. Abgießen und beiseite stellen.

Garnelen-, Grill-, Enten- und Schweinefleisch sowie die abgetropften Pilze in kleine Würfel schneiden. Die Eier in einer kleinen Schüssel leicht schlagen.

Den Wok erhitzen und das Schmalz hineingeben. Sobald es zu sieden beginnt, die Eimasse hinzufügen. Unter Rühren rasch garen, bis sie fest wird. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen.

Die gewürfelten Zutaten in den Wok geben und 2 bis 3 Minuten unter Rühren braten. Die Würzutaten hinzufügen, gut untermischen, dann den Reis hineinrühren.

Auf die Unterseite jedes Lotosblattes die Reismischung setzen und das Blatt so um die Füllung falten, daß sie vollkommen umschlossen wird und ein quadratisches Päckchen entsteht. Die Päckchen nebeneinander auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer legen und zugedeckt etwa 20 Minuten über köchelndem Wasser dämpfen. Vor dem Servieren die Oberseite mit einer Schere kreuzförmig einschneiden, so daß die Füllung sichtbar wird. Der Duft des Lotosblattes durchdringt den Reis und verleiht ihm einen einzigartigen Geschmack.

Chinesisch am 07. Januar 2019