

Goldener Reis mit Tauben-Eiern

500 g gegarter Weißreis	3 Knoblauchzehen	100 g Garnelenfleisch
2 Hühnerleber	5 mittelgroße Hühnereier	1/8 L Pflanzenöl
6 Wachteleier	1 TL Sesamöl	6 chines. Grüngemüse
Würzmischung:		
2 EL helle Sojasauce	1 TL Salz	1 TL Zucker
1/3 TL weißer Pfeffer		

Den gegarten Reis zum Abkühlen auf einem Tablett verteilen. Den Knoblauch sehr fein hacken, Garnelenfleisch und Hühnerlebern in Würfel schneiden. Die Hühnereier in einer kleinen Schüssel leicht verquirlen, 1 Eßlöffel Wasser und eine Prise Salz hinzufügen.

Die Hälfte des Pflanzenöls in einem Wok erhitzen und den Knoblauch 30 Sekunden unter Rühren braten. Garnelen- und Hühnerleberwürfel dazugeben und ebenfalls unter Rühren braten. Wenn sie sich verfärben und fest zu werden beginnen, den Reis hinzufügen und erhitzen. Dabei ständig rühren. Dann die Würzzutaten sorgfältig untermengen. Die Eiermasse hineingießen und bei schwacher Hitzeiterrühren, bis Ei und Reis gut vermischt sind. Das Ei sollte noch ziemlich feucht und nur halb gegart sein.

Auf einer feuerfesten Platte flach aufhäufen. Oben sechs Vertiefungen machen und in jede ein Taubenei hineinschlagen.

Das restliche Pflanzenöl im Wok erhitzen und das Sesamöl hinzufügen.

Das Gemüse in dem Fett kurz unter Rühren braten, dann $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazugießen und das Gericht in einen Dämpfer oder auf einen Rost in den Wok setzen. Über köchelndem Wasser dämpfen, bis die Taubeneier fest sind.

Chinesisch am 10. Januar 2019