

## Kaninchen nach Szechuan-Art

1 Kaninchen (625-750 g)	2 Eiweiß, verschlagen	1/8 L Wasser
1 1/2 EL Maisstärke	1/4 TL Salz	Maisstärke
Öl		

### Sauce:

2 eingel. rote Chilischoten	3 Knoblauchzehen	3 Frühlingszwiebeln
3 Sch. Ingwerwurzel	1/2 L Hühnerbrühe	1 EL Zucker
1/2 EL schwarzer Reis-Essig	1 EL helle Sojasauce	1 1/2 TL Maisstärke
Salz und Szechuanpfeffer		

Das Fleisch von den Knochen lösen und sehr fein zerkleinern (durchdrehen). Zusammen mit Eiweiß, Wasser, Maisstärke und Salz zu einer glatten Masse verarbeiten, dabei alle feinen Sehnen entfernen.

Die Masse in einem leicht geölten feuerfesten Gefäß verteilen und auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Zugedeckt etwa 14 Minuten dämpfen, bis sie fest ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

In dicke, etwa 5 cm lange Stücke schneiden und diese dick mit Maisstärke überziehen.

Zur Herstellung der Sauce Chilischoten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer sehr fein zerkleinern. Mit den restlichen Saucenzutaten mischen und beiseite stellen.

In einem Wok das Öl bis zum Siedepunkt erhitzen und die Klöße darin portionsweise goldbraun fritieren. Dann gut abtropfen lassen.

In einem sauberen Wok Chillies, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer in wenig Öl sauberen, bis sie zu duften beginnen. Die Fleischklöße dazugeben und alles gut vermischen. Die übrigen Saucenzutaten hinzufügen und unter vorsichtigem Rühren zum Kochen bringen. Dann das Gericht servieren.

Chinesisch am 18. Februar 2020