Schweinefleischwürfel im Chi-Go-Topf
Yun nan sha guo zhāròu

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 60 Minuten
Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Schweineschnitzel
1 Stange(n) Lauch
3 Frühlingszwiebel(n)
250 g Bohnensprossen
2 TL Sichuanpfeffer
Für die Marinade
2 cm Ingwer
2 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Sojasauce hell
2 EL Sojasauce dunkel
5 EL Reiswein
1 EL Zucker

Vorbereitung
Das Schweinefleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Sojasauce, dem Reiswein oder dem Sherry und dem Zucker gut verrühren. Das Fleisch mit dieser Marinade überziehen und darin unter mehrmaligem Wenden etwa 1 Stunde ziehen lassen. Den Lauch und die Frühlingszwiebeln putzen, in dünne Ringe schneiden und mit den gewaschenen Bohnensprossen mischen.

Zubereitung
Das Fleisch mit der Marinade und das Gemüse abwechselnd in den Chi-Go-Topf schichten. Mit einer Fleischschicht beginnen und mit einer Gemüseschicht aufhören. Jede Lage mit Sichuanpfeffer bestreuen. Das Fleisch und das Gemüse im Chi-Go-Topf über kochendem Wasser etwa 1 Stunde dämpfen und anschließend im Chi-Go-Topf servieren.

© 2024 coquina.de