



## Schweinefleischwürfel im Chi-Go-Topf

### Yun nan sha guo zhūròu

Dies ist ein Gericht aus der chinesischen Provinz Yunann und wird in einem besonderen Kochgeschirr, dem Chi-Go-Topf zubereitet.

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.