Lammfilet mit Hoisinsauce
Xian giang yángròu li ji

Lammfilet mit Hoisinsauce, auch bekannt als Xian giang yángròu li ji, bietet eine faszinierende Geschmackskombination. Das zarte Lammfilet wird durch die süß-würzige Hoisinsauce perfekt ergänzt. Die Hoisinsauce verleiht dem Gericht eine tiefe, reichhaltige Note mit einer leichten Süße und einem Hauch von Umami, was das Lammfleisch besonders aromatisch macht.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Lammfilet
3 EL Hoisin-Sauce
3 EL Maismehl
Für die Sauce
2 EL Ketjap manis
1 EL Reiswein
1 EL Reisessig
1 TL Zucker
¼ TL Salz
3 EL Sojaöl
1 TL Sesamöl

Vorbereitung
Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Hoisinsauce und das Maismehl dazugeben und alles gut mischen. Die Sojasauce, den Reiswein, den Essig, den Zucker und das Salz verrühren.

Zubereitung
Das Sojaöl erhitzen. Das Fleisch bei mittlerer Hitzezufuhr unter ständigem Rühren braten, bis es rötlichbraun ist. Das Fleisch herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.
Die Sauce ins heiße Öl geben, kurz aufkochen lassen und dann mit Sesamöl abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und darin bei großer Hitzezufuhr nochmals 1 Minute garen. Das Ganze heiß servieren.

© 2026 coquina.de