

Gegrilltes Lammfleisch

| | | |
|---------------------------|----------------------|--------------------|
| 500 g mageres Lammfleisch | 3 EL helle Sojasauce | 1 1/2 EL Reiswein |
| 2 TL Ingwersaft | 1 1/2 EL Zucker | 2 TL Sesamöl |
| Salz | 2 Stangen Porree | frischer Koriander |
| eingel. Knoblauchzehen | | |

Das Fleisch quer zur Faser in hauchdünne Scheiben schneiden und diese, zu mehreren übereinandergelegt, in Streifen. Zusammen mit Sojasauce, Wein, Ingwersaft, Zucker, Sesamöl und Salz in eine Schüssel geben und alles gut vermischen. Dann mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Den Porree gründlich waschen, in 5 cm breite Stücke schneiden und diese längs in Streifen.

Einen Rost über einem Holzkohlenfeuer heiß werden lassen. Mit Öl einreiben, den Porree darauf verteilen und die Fleischstreifen nebeneinander auf das Gemüse legen. Fleisch und Porree mit einem Paar langer Eßstäbchen immer wieder umdrehen, bis der Porree weich und das Fleisch gar und zart ist.

Die Brottaschen mit Fleisch und frischen Korianderblättern füllen, den eingelegten Knoblauch getrennt reichen.

Chinesisch am 17. Februar 2020