

Rindfleisch mit Chillies

300 g Rinderlende
1/2 TL geröst. Szechuanpfefferkörner

6 bis 8 Salatblätter
1 TL Knoblauch

1 EL heißes Öl

Sauce:

2 EL Schweineschmalz
1 EL ferm. schwarze Bohnen
3 Frühlingszwiebeln, gehackt

6 getrock. Chilischoten
3 Knoblauchzehen
1 EL scharfe Bohnenpaste

1 TL Szechuanpfefferkörner
3-4 Sch. Ingwerwurzel
1/8 l Wasser

Das Fleisch quer zur Faser in papierdünne Scheiben schneiden und beiseite stellen. Die Salatblätter waschen und in kleine Stücke zerpflücken.

Für die Sauce Schmalz oder Öl in einem Wok erhitzen. Getrocknete Chillies zusammen mit dem Szechuanpfeffer etwa 30 Sekunden braten, dann herausnehmen und die Schoten fein hacken. Die schwarzen Bohnen in den Wok geben und ungefähr 30 Sekunden braten. Knoblauchzehen, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Bohnenpaste hinzufügen und ebenfalls braten, bis die Mischung duftet. Gehackte Chillies und Szechuanpfeffer zusammen mit dem Wasser wieder in den Wok geben, zum Kochen bringen, dann beiseite stellen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Das Fleisch darin so lange garen, bis es hell wird. Gut abtropfen lassen.

Das Fleisch mit der Sauce in den Wok geben, wieder erhitzen und unter Rühren braten, bis die Fleischscheiben mit der Sauce überzogen sind.

Dann den Salat hineinrühren.

Das Gericht in einer Servierschüssel anrichten und das heiße Öl darüberträufeln. Mit dem gemahlene Sichuanpfeffer und, sofern verwendet, gehacktem Knoblauch bestreuen und sofort servieren.

Chinesisch am 12. Februar 2020