

Schmorfleisch mit zartem Knoblauch

500 g Rindfleisch	2 EL Pflanzenöl	1 EL Sojabohnenpaste
1/4 L Rindfleischbrühe	10 Sch. Ingwerwurzel	2 Frühlingszwiebeln
1 EL Maisstärke		
Würzmischung:		
1 EL Reiswein	1/2 TL Szechuanpfefferkörner	1 TL Salz
2 TL Zucker		
Garnierung:		
2 rote Chilischoten	Frühlingszwiebeln	1 EL Öl

Das Rindfleisch zuerst in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese dann in ungefähr 8 x 2 cm große Streifen.

Den Wok bei mäßiger Temperatur erhitzen und das Schmalz darin zerlassen. Bohnenpaste - oder zerdrückte schwarze Bohnen - etwa 40 Sekunden unter Rühren braten, bis sie zu duften beginnt. Das Fleisch hinzufügen und bei starker Hitze ebenfalls unter Rühren braten, bis es hell ist und sich die Poren geschlossen haben.

Die Brühe hineingießen, kurz stark erhitzen, dann die Temperatur reduzieren. Den Deckel auflegen und das Fleisch etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis es weich und die Flüssigkeit auf etwa 1/4 Liter eingekocht ist.

Nach halber Garzeit Ingwer, Frühlingszwiebeln und die zuvor vermischten Würzzutaten hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Garnierung herstellen. Die Chilischoten in lange dünne Streifen schneiden, die Samen wegwerfen.

Von Frühlingszwiebeln nur das etwa 5 cm lange weiße Ende verwenden. In jedes Ende mit einem Zahnstocher oder Bambusspieß ein Loch drücken und einen Chilistreifen hineinschieben, der wie der Docht einer Kerze oder eines Feuerwerkskörpers aussehen soll. Einen zweiten Wok oder Topf erhitzen und das Öl hineingeben. Die Zwiebeln schnell, aber vorsichtig unter Rühren braten. Mit 1 Eßlöffel Wasser beträufeln, damit sie leichter weich werden, und köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Die Garnierung beiseite stellen.

Das Sojamehl mit etwas kaltem Wasser vermischen und in die Sauce mit dem Fleisch rühren. Unter weiterem Rühren köcheln lassen, bis die Sauce eindickt und das Fett an der Oberfläche schwimmt.

Das Gericht in die Mitte einer Servierplatte schöpfen und die Frühlingszwiebeln rundherum arrangieren.

Chinesisch am 12. Februar 2020