

Schweinebauch mit Karamel

375 g Schweinebauch 1 1/2 L Hühnerbrühe 125 g Kandiszucker
1 TL rote Chilischote 1 EL Frühlingszwiebel Öl
Teig:
2 Eiweiß, geschlagen 60 g Mehl 60 g Maisstärke

Den Schweinebauch mit Brühe bedecken und etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen, bis er sehr weich ist. In der Brühe abkühlen, dann abtropfen lassen und das Fett entfernen. Das Fleisch in etwa 5 x 2 cm große Scheiben schneiden.

Den Kandiszucker fein zerstoßen und beiseite stellen.

Eiweiß, Mehl und Maisstärke zu einem dünnen Teig vermischen, gegebenenfalls etwas kaltes Wasser hinzufügen. Die Fleischscheiben in den Teig tauchen und in Portionen fritieren. Wenn sie goldbraun und knusprig sind, herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Den Kandiszucker in einem schweren Wok oder Topf erhitzen, bis er karamelisiert. Gehackte Chilischote und Frühlingszwiebel hinzufügen, dann den Herd ausschalten. Die Fleischstücke im Karamel wenden, so daß sie gleichmäßig überzogen sind.

Auf einer leicht geölten Platte anrichten und sofort servieren.

Chinesisch am 03. Februar 2020