

Geschmorter Schweinebauch mit Trocken-Gemüse

750 g Schweinebauch 1 Herz Trockengemüse (Kohl) 2 EL Erdnußöl
2 EL Pilz-Soja-Sauce 2 EL Zucker 1/2 TL Sesamöl

Den Schweinebauch in kochendem Wasser brühen, dann abtropfen lassen.

Das Gemüse 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gründlich waschen und ausdrücken. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

Einen großen Wok oder flachen Topf erhitzen und das Erdnußöl hineingießen. Den Schweinebauch bei hoher Temperatur darin braten.

Wenn er auf beiden Seiten gebräunt ist, die Pilz-Soja-Sauce und den Zucker dazugeben, anschließend die Temperatur herunterschalten. Das Fleisch mehrmals drehen, bis es mit Sauce überzogen ist. Das Gemüse unzerkleinert hinzufügen, alles mit kochendem Wasser bedecken und dieses wieder aufwallen lassen.

Auf schwache Hitze reduzieren und das Fleisch mindestens 2 Stunden köcheln lassen, bis es sehr weich ist und eine fast gelatineartige Beschaffenheit hat. Das Sesamöl dazugeben.

Das Gemüse aus dem Topf nehmen, in Stücke schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

Den Schweinebauch herausheben und in Scheiben schneiden. In seiner ursprünglichen Form auf das Gemüse legen.

Die Sauce weiter reduzieren, sofern sie nicht dick und sirupartig ist.

Sollte sie zu unkonzentriert sein, etwas Wasser hinzufügen. Über das Gericht ziehen und es servieren.

Chinesisch am 10. Februar 2020