

## Schweine-Keule in brauner Soße

750 g Schweinekeule, ohne Knochen	1 1/2 TL Salz	1 EL dunkle Sojasauce
1/4 L Pflanzenöl	12 Stengel Grünkohl	2 EL helle Sojasauce
1 1/2 EL Reiswein	1 TL Zucker	Salz und Pfeffer

Das Schweinefleisch in einen Topf geben und das Salz hinzufügen. Mit Wasser bedecken und dieses zum Kochen bringen. Dann die Temperatur herunterschalten und das Fleisch etwa 30 Minuten köcheln. Abtropfen lassen, Schwarte und Fleisch mit Küchenkrepp möglichst gut abtrocknen und Blasen in der Haut aufstechen, da sie beim Fritieren aufplatzen und Fett verspritzen.

Das Fleisch mit der dunklen Sojasauce einreiben und 1 Stunde ziehen lassen.

Schmalz oder Pflanzenöl in einem Wok erhitzen und das Fleisch, mit der Schwarte nach unten, hineinlegen. Bei mäßiger Hitze etwa 3 Minuten fritieren. Umdrehen und die andere Seite 1 bis 3 Minuten garen, dann herausnehmen und in einen sauberen Schmortopf legen.

Mit kaltem Wasser bedecken und 10 Minuten stehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und alles leicht köcheln lassen, bis das Fleisch sehr weich ist und etwa die Beschaffenheit von Tofu hat.

Chinesisch am 10. Februar 2020