

Yu Xiang Wan Zi

(Pikante Fleischklößchen)

地獄火



Zutaten:

- 1kg magerer Schweinebauch (ohne Knochen und Schwarte)
- Salz
- 10x EL Reiswein (Shao Xing)
- 5x Eiweiß
- 5x EL Maisstärke (in 5x EL Wasser angerührt)
- 1x TL Sichuanpfeffer (frisch geröstet & gemahlen)
- 3x Frühlingszwiebeln
- 100g Ingwer
- 3x Chinaknoblauch
- 150g rote scharfe Bohnenpaste (Yeo's)
- 10x TL brauner Zucker

- 10x TL weißer Reisessig (*Dam Trang*)
- 5x EL Sojasauce (*hell, Kikkoman*)
- Öl zum Frittieren
- Erdnussöl

Anleitung:

- Schweinebauch sehr fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen
 - mit 5x EL Reiswein, dem Eiweiß, Sichuanpfeffer und der angerührten Maisstärke mischen, bis sich eine homogene Masse bildet
 - Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln getrennt fein hacken
 - 4x EL vom gehackten Ingwer unter die Fleischmasse mischen
 - Den restlichen Ingwer, Knoblauch und die Bohnenpaste vermischen
 - Zucker, Essig, Sojasauce und den restlichen Reiswein vermischen
 - aus der Fleischmasse kleine Kugeln formen (ca. 2cm Durchmesser)
 - im Wok ca. 2 - 3 Minuten frittieren bis sie schön gebräunt sind, auf Küchenpapier abtropfen lassen
 - die Knoblauch-Ingwer-Bohnenpaste-Mischung in etwas Erdnussöl kurz pfannenrühren, mit der Saucenmischung ablöschen, Fleischkügelchen untermischen und kurz mitbraten
 - auf einer Platte, mit Szechuan Chinakohl und den Frühlingszwiebeln bestreut, anrichten...
 - als Beilagen frisch frittiertes Krabbenbrot (Krupuk) und frittierte Glasnudeln servieren
-

Szechuan Chinakohl

地獄火

Zutaten:

- 1x Chinakohl
- 1x TL Sichuanpfeffer
- 2x rote Chilischoten
- ca. 30g frisch geröstete Cashewkerne
- 1x EL Sojasauce (hell, Kikkoman)
- 1x TL brauner Zucker
- 1x EL weißer Reisessig (Dam Trang)
- 1x EL Yeo's Sesamöl (aus geröstetem Sesamsamen)
- rotes Hot Chili-Öl
- 3x EL Reiswein (Shao Xing)
- Wasser
- Salz

Anleitung:

- Chinakohl in Streifen schneiden
- die Sojasauce, braunen Zucker und den Reisessig vermischen
- einen Wok erhitzen, Chili-Öl zugeben und den Sichuanpfeffer bei kleiner Hitze anbraten, wenn er dunkel wird aus dem Öl nehmen
- die grob gehackten Chilischoten kurz mitbraten
- Chinakohl zugeben und kurz mitbraten, mit dem Reiswein ablöschen & zugedeckt, ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen, evtl. etwas Wasser zugeben
- die Soja-Zucker-Essigmischung zugeben und kurz mit köcheln
- die Cashewkerne untermischen
- mit Salz abschmecken, dem Sesamöl beträufeln & servieren