

## Zweimal gegartes Schweinefleisch nach Szechuan Art

### Zutaten:

- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Stange Lauch, etwa 10 cm lang
- 600 g Schweinefleisch aus der Keule
- 1 EL Reiswein oder trockener Sherry
- 5 grüne Paprika
- 2 kleine Chilischoten
- Öl zum Braten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Maisstärke zum Binden

### für die Sauce:

- 2 EL Brühe
- 2 EL Zucker
- 2 EL schwarze Bohnenpaste
- $\frac{1}{4}$  TL Salz
- 1 EL Reiswein oder trockener Sherry

Ingwer schälen und mit der Breitseite eines Küchenmessers leicht flach klopfen. Lauch ebenfalls mit der Klinge flachdrücken. So lösen sich die Aromastoffe besser.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Das in einem Stück belassene Schweinefleisch, den Ingwer und den Lauch hineingeben. 20 Minuten köcheln lassen. Schweinefleisch herausheben und abkühlen lassen.

Das ausgekühlte Fleisch in etwa 4 cm große Würfel, dann in sehr dünne Scheiben schneiden. In eine Schale legen und mit dem Reiswein beträufeln.

Paprikaschoten in Stücke schneiden die etwas kleiner als die Fleischscheiben sind. Chilischote entkernen und in etwa 3 mm breite Ringe schneiden.

Brühe, Zucker, schwarze Bohnenpaste und Salz mit einem Schneebesen zu einer Sauce verschlagen.

Wok bei starker Hitze heiß werden lassen, dann 2–3 EL Öl hineingießen. Im sehr heißen Öl Knoblauch, Paprika und Chili unter Rühren braten.

Sobald der Paprika anfängt zart zu werden (er muss aber immer noch recht knackig sein), die Fleischscheiben zufügen. Mit Reiswein beträufeln und die vorbereitete Sauce angießen.

Bei starker Hitze unter ständigem Rühren fertig braten. 2 EL Maisstärke in 4 EL Wasser auflösen und unterrühren - dies ergibt eine seidig glänzende Sauce, die das Gericht sämig macht. Dazu Klebreis servieren.