

Nudelsuppe mit Schweinefleisch und schwarzer Bohnenpaste

Für 4-6 Personen

Zutaten:	
500 g	ausgelöste Schweineschulter, gerollt
2EL	schwarze Bohnenpaste
3 $\frac{1}{2}$ EL	Sojasauce
3EL	Reiswein oder trockener Sherry
2-3	ganze Stücke Sternanis
50g	Zucker
75g	Winterbambussprossen
1 Bund	Frühlingszwiebeln (nur das Grün)
250g	Spinat (oder Senfgrün)
2EL	Schweinefett
500 g	chinesische Eiernudeln
<i>Für die Sauce:</i>	
4EL	Sojasauce
3EL	Reiswein (oder Sherry)
$\frac{2}{3}$ TL	Salz
1 $\frac{1}{2}$ l	Brühe

Schweinefleisch abwischen, ringsum mit der schwarzen Bohnenpaste einreiben und zwei Stunden ziehen lassen.

Sojasauce, Reiswein und Sternanis in den Wok geben, aufkochen lassen und das Schweinefleisch mit dem Überzug aus Bohnenpaste zugeben. Schweinefleisch unter häufigem Wenden anbraten, bis es ringsum gut benetzt ist, und mit gut einem halben Liter kochendem Wasser übergießen. Hitze herunterschalten.

Wok zudecken. Fleisch bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen.

Zucker zufügen und noch eine Stunde weiterschmoren, den Braten ab und zu wenden. Das Fleisch nimmt die Flüssigkeit und die Aromastoffe auf und färbt sich kräftig dunkelbraun.

Bambussprossen schräg in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in 4cm kleine Stücke schneiden. Spinat putzen, gut waschen und einmal quer durchschneiden. Schweinefett im Wok erhitzen; Salz einstreuen und den Spinat mit den Frühlingszwiebeln unter Rühren rasch anbraten. Bambussprossen zufügen und alle Gemüse zusammen kurz durchbraten; leicht pfeffern und salzen und den Herd ausschalten. Nudeln in reichlich Wasser kochen; abgießen und in eine vorgewärmte Servierschüssel füllen. Das Schweinefleisch in dünne Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen, die Gemüse daneben anrichten.

Soßenzutaten in einem Topf verrühren, aufkochen lassen, mit der Brühe vermi-

schen und in die Schüssel gießen.