



Knusprig gebratenes Schweinefleisch mit Sichuanpfeffer 酥肉

**RICHTIG CHINESISCH KOCHEN
MIT DEM RESTAURANT
Tschungking Hotpot**

- Zutaten:**
- Schweinenacken
 - Sichuanpfeffer (gemahlen und als Körner)
 - Geschmacksverstärker
 - Reiswein
 - Weißer Pfeffer
 - Öl
 - Weizenmehl
 - Kartoffelmehl
 - Backpulver
 - Salz

*Genaue Mengenangaben findet man in chinesischen Kochbüchern selten. Man kocht nach Gefühl.

Zubereitung des Frittierteigs:

1. Weizenmehl, Kartoffelmehl und Backpulver im Verhältnis von 2:1:0,1 zusammen mischen.
2. Wasser unter den Teig mischen und gleichzeitig gut rühren.
3. Öl daruntermischen und die Masse so lange rühren, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind.
4. Schweinenacken in Streifen schneiden.
5. Fleisch mit Salz, Geschmacksverstärker, Sichuan Pfeffer, Reiswein und weißem Pfeffer vermengen.
6. Das marinierte Fleisch mit einer Folie bedecken und eine halbe Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
7. Das marinierte Fleisch unter den Frittierteig rühren.
8. Öl im Wok erhitzen und das Fleisch frittieren.
9. Das Fleisch mit dem Sieb aus dem Wok herausholen und das überflüssige Fett abtropfen lassen.



慕尼黑孔子学院

Konfuzius-Institut München