

Geschmortes Schweinefleisch mit Fuzhu

Zutaten :

Schweine-Rippenfleisch	250 gr.
Fuzhu	aufgeweicht etwa 250 gr
Reiswein	½Tasse
Frühlingszwiebeln	½Stück
Ingwer	5 gr.
8 Stern Anis	1 Sternenstrahl
Zucker	3 Teelöffel
Sojasauce	2 El.
Erdnußöl	
Salz	

Zubereitung :

- den getrockneten Fuzhu über Nacht in kaltem Wasser aufweichen
(Fuzhu : Aus der getrockneten Haut der Sojamilch gerollte Stäbchen)
- Fleisch in Würfel schneiden und mit der Sojasauce vermischen
- Zwiebel und Ingwer fein hacken
- Den Fuzhu in drei Zentimeter lange Streifen schneiden
- Fleisch in heißem Öl kurz anbraten und den Reiswein zugeben
- (Frühlingszwiebel, Ingwer und den 8 Stern Anis in einen Kaffeefilter geben und diesen fest verschließen.
- 200 ml Wasser zum Fleisch geben, den gefüllten Kaffeefilter in die Brühe legen, alles aufkochen, und bei schwacher Hitze eine Stunde schmoren.
- Den Fuzhu zugeben und stärker erhitzen, bis die Flüssigkeit weitgehend eingeeengt ist.
- Den Kaffeefilter herausnehmen und servieren.