

Hong-Shao-Rou

## Geschmortes Schweinefleisch in Sojasoße

Neben dem Schweinefleisch werden Zutaten gebraucht wie die Sojasoße, der Reiswein, Salz, Zucker, Wasser sowie ein bisschen Geduld.

Fangen wir mal an!

Den Wok ca. 10 Sekunden an zartem Feuer heizen. Geschnittene Schweinefleischstücke eingeben und diese mit dem Pfannenwender unter Rühren anbraten. Nach ca. 8 Sekunden Anbraten, alles Flüssige eingießen und zwar ganz schön nach der Reihenfolge: Sojasoße, Wasser und Reiswein. Danach noch jeweils eine Prise Salz und Zucker. Wenn Kandiszucker da ist, einfach zu dem wechseln, denn es macht den Geschmack noch eleganter.

Wenn alles drin ist, schmoren mit geschlossenem Deckel für etwa 20 Minuten zu stärkerem Feuer. Darauf aufpassen, dass es im Wok immer noch eine vernünftige Menge Flüssigkeit vorhanden ist. Die Fleischstücke ab und zu mal wenden, wenn nötig. Und dann, voilà, fertig!

Achtung:

Die Menge der gebrauchten Flüssigkeiten kann bisher leider nicht nach Adam Riese errechnet werden, da die Menge des Fleisches verschieden sein kann. Bitte einfach den gesunden Menschenverstand gebrauchen und richtige Entscheidungen treffen. Guten Appetit!

Hong-Shao-Rou

## Braised pork in soy sauce

Besides the pork, other ingredients are needed like the soy sauce, the rice wine, salt, sugar, water as well as some patience.

Let's begin!

Heat the wok with soft fire for about 10 seconds. Put in the sliced pork and stir-fry it with the spatula. After gently browning the pork slices for about 8 seconds, pour in all the liquids in the sequence of soy sauce, water and rice wine. And then add some salt and sugar. If there's rock sugar available, just choose it instead of the normal one, because rock sugar here seasons with a more elegant flavour.

After all the ingredients have been placed in the wok, braise the pork with the lid on for some 20 minutes with stronger fire. Keep an eye so that there always is a suitable quantity of liquid kept in the wok. Turn the pork slices now and then, if necessary. And then, there, it's done!

Attention:

The required quantity of liquids in the wok cannot be accurately calculated so far since the quantities of sliced pork can be variable. Simply use common sense and make right decisions please. Enjoy your meal!