

Chinesische Hackfleischsauce

Es geht blitzschnell und ist so einfach, dass sogar ein Erstlingskoch damit brilliert: Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln im Wok unter Rühren anbraten, Hackfleisch dazu, Frühlingszwiebeln, ablöschen mit Sojasauce, Sherry und Brühe. Aufkochen und - fertig. Zusammen mit gekochtem Reis bereits ein ganzes Essen! Unbedingt ein paar frische Korianderblätter darüber streuen ...

Zutaten für zwei Personen:

2 Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (etwa 2 Zentimeter)
2 EL Öl
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Chilischote
1/8 l Hühnerbrühe
3 EL Sojasauce
3 EL trockener Sherry
1/2 TL Speisestärke
1 TL Sesamöl
Koriandergrün zum Bestreuen

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken, den leeren Wok erhitzen, erst dann beide Ölsorten hineingießen. Darin das Hackfleisch unter Rühren krümelig braten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zufügen - ebenso den Chili (frische Schote fein gewürfelt, getrocknete zerkrümelt). Das Weiße der Frühlingszwiebeln unterrühren.

Hühnerbrühe, Sojasauce, Sherry, Stärke und Sesamöl verquirlen, angießen und einmal heftig aufkochen.

Die Sauce heiß zu gekochtem Reis servieren. Frisches Koriandergrün reichlich darüber streuen.

Die Sauce passt auch wunderbar zu Reismudeln, die in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrüht und etwa zehn Minuten eingeweicht wurden.