

Kartoffel-Topf mit Chinakohl und Szechuanpfeffer

Er ist leicht, mit exotischem Duft und ganz schnell, ohne Aufwand, zubereitet: Chinakohl in Streifen, mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer. Damit es noch besser schmeckt, ein Trick: Die Gewürze, wie Pfeffer, grob geschrotet, und Szechuanpfeffer, werden zunächst in der trockenen Pfanne angeröstet, so entfalten sie ihren Duft viel besser und teilen sich dem Essen mit. In den Eintopf gehören außerdem Kartoffeln, Möhren und durchwachsener Schweinebauch, der in Würfeln kross gebraten wird.

Für 6 Personen:

2 gehäufte TL Szechuanpfeffer
2TL weiße Pfefferkörner
10 Pimentbeeren
1 kleines Stückchen Zimt
½TL Korianderbeeren
½TL Salz
800g mehligere Kartoffeln
1 große Zwiebel
2 Möhren
2 Selleriestängel
1 walnussgroßes Stück Ingwer
2-3 Knoblauchzehen
2-3 Chilischoten (Schärfe nach Gusto!)
2EL neutrales Öl
1EL chinesisches Sesamöl
1l Kokossahne (Tetrapack aus dem Asienshop)
1 China- oder Spitzkohl
Salz
1TL Zucker oder Honig
2EL Thaisauce
1EL Sojasauce
1EL chinesisches Sesamöl
400g durchwachsener Schweinebauch

Die Gewürze in einer trockenen Pfanne so lange rösten, dabei immer wieder schwenken und bewegen, damit sie nicht verbrennen, bis ein betörender Duft der Pfanne entsteigt. Die Gewürze jetzt im Mörser fein zerreiben, dabei das Salz zufügen, das hilft, sie besser zu zerreiben.

Ingwer und Knoblauch sowie Chilis in einem Suppentopf im heißen Öl andünsten. Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren und Sellerie in Scheibchen oder Würfel schneiden und zufügen. Kurz andünsten, dann die Kokossahne angießen, mit Salz, Zucker, Gewürzmischung (etwa einen halben Teelöffel für das Fleisch zurückbehalten), Fisch- und Sojasauce sowie Sesamöl würzen. Zugedeckt köcheln, bis die Kartoffeln weich und nahezu aufgelöst sind.

Erst jetzt den in feine Streifen geschnittenen Chinakohl unterrühren. Alles noch etwa zehn Minuten leise köcheln. Inzwischen den Schweinebauch in mundgerechte Würfel schneiden und mit der aufbewahrten Gewürzmischung gründlich mischen. Schließlich in einer Pfanne langsam auf allen Seiten knusprig braten.

Den Eintopf abschmecken, gegebenenfalls mit Fisch- und Sojasauce verstärken. In tiefen

Tellern servieren, die knusprig gebratenen Schweinebauchwürfel erst jetzt in den Teller streuen und servieren