



Mit der hier vorgestellten Technik lassen sich verschiedene Fleischstücke kochen.

## Hóng shāo ròu

### Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Lise Deng Táo zi, der Küchenchefin des Restaurant Palais Deng bekommen, das an zentraler Stelle im 11<sup>ème</sup> Soutège, dem sogenannten Quartier Vapeur im Süden von Port-Louis liegt. Die hier angewandte Technik des Rotschmorns (红烧 Hóng shāo) gehört zu den klassischen Kochtechniken Chinas. Dabei werden Fleisch, Fisch oder Gemüse in gewürzter Flüssigkeit langsam weich gekocht. Beim Rotschmorn besteht diese Flüssigkeit aus Sojasauce, Reiswein und Gewürzen. Zu den Gewürzen zählen fast immer Sternanis und Zimtkassie (oder Zimt) – außerdem je nach Küche schwarzer Pfeffer, Sichuanpfeffer, Süßholz sowie frischer Ingwer, Chili, Zwiebel und Knoblauch. In der Regel gehören auch Zucker und schwarze fermentierte Bohnen dazu. Im Unterschied zum gewöhnlichen Schmoren, das meist mit relativ wenig Flüssigkeit passiert, garen die Stücke beim Rotschmorn

in einer größeren Menge würziger und nur leicht dicklicher Sauce. Wichtig ist, dass der Deckel beim Kochen gut aufsitzt, sonst verdunstet sie Sauce schnell. Beim Hóng shāo nimmt das Gargut eine rötlich-bräunliche Farbe an, was in chinesischen Restaurants manchmal durch die Zugabe von roter Nahrungsmittelfarbe noch verstärkt wird.

Die Technik des Rotschmorens hat ihre Ursprünge in der Kochkunst der Region Schanghai und der Provinz Húnán, die etwas weiter östlich, am Mittellauf des Jangtse liegt. Heute wird sie indes in ganz China praktiziert. Ein Klassiker aus Schanghai ist das rotgeschmorte Schweinefleisch Hóng shāo ròu. 肉 ròu heißt «Fleisch» und wenn es ohne Präzisierung steht, dann ist in China immer Schweinefleisch gemeint. Hóng shāo-Gerichte sind sehr aromatisch, sie haben einen wunderbar fremden, irgendwie sakral wirkenden Duft und ein süßlich-salziges, intensiv fleischiges Aroma.

Man serviert nur ein paar Löffel Sauce zum Fleisch, isst das Gericht also nicht wie eine Suppe (dafür wäre es auch zu salzig). Lise Deng Táo zi empfiehlt, nach dem Schmoren die Reste der Brühe einzufrieren und sie dann beim nächsten Rotschmoren zusammen mit den frischen Zutaten in den Topf zu geben.

#### Für 4 Personen

- 1 kg Hals vom Schwein in 5 cm großen Stücken
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa
- 2 TL Zucker
- 150 ml Sojasauce
- 300 ml Reiswein
- 8 Anissterne
- 10 g Zimtkassie, in vier Stücken
- 40 schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Sichuanpfeffer, geröstet
- 30g frischer Ingwer, geputzt, in Rädchen, leicht gequetscht
- 1 rote Chili, aufgeschlitzt und entkernt

- 1** | Fleisch, wenn nötig, mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einem möglichst gut schließenden Topf erwärmen. Fleisch darin allseitig nicht zu dunkel anbraten.
- 2** | Bohnen und Zucker in einem Mörser zu einem Mus verarbeiten. Mit allen übrigen Zutaten (Sojasauce, Reiswein, Sternanis, Zimtkassie, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Ingwer und Chili) zum Fleisch geben, gut vermischen, aufkochen lassen. Deckel fest aufsetzen und bei kleinster Hitze 2–3 Stunden schmoren lassen. Etwa alle 20 Minuten sorgfältig umrühren.
- 3** | Deckel abheben, das Fleisch sollte immer noch in der Sauce schwimmen.