

# Bürgermeister in Sichuan



2x Bürgermeisterstücke (Hüferscherzel)  
(zusammen ca. 1,7kg)  
2x Zwiebeln  
3x Chinaknoblauch  
2 Bunde Frühlingszwiebeln  
60g frischer Ingwer  
6x Sternanise  
2x TL roter Szechuan Pfeffer (geröstet & „metaboisiert“)  
6x EL Alba Butteröl (ersatzweise Erdnussöl)  
3x EL scharfe Sichuan Bohnensauce (Pixian)  
10x EL Sojasauce (Kikkoman hell)  
8x EL Reiswein (Shao Xing)  
800ml Hühnerbrühe (ohne Salz)  
1,0 Liter Wasser  
Maisstärke (in Wasser aufgelöst)  
einige Tropfen Sesamöl (aus geröstetem Sesamsamen)

Zunächst Zwiebel, Ingwer und Knoblauch fein hacken.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Das Fleisch im Dutch Oven nach und nach scharf anbraten.

Dann die Zwiebeln zugeben und mitbraten.

Es folgen Ingwer, Knoblauch, das Weiße von den Frühlingszwiebeln, Sternanis und Sichuan Pfeffer.

Das Fleisch wird mit der Brühe abgelöscht; bis es ungefähr 2-3 cm hoch bedeckt ist, mit Wasser aufgefüllt und dann lässt man das Fleisch zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde köcheln.

Dann die Sternanise entfernen.

Nun die Sojasauce, die Bohnenpaste und den Reiswein vermischen, mit dem „Zauberstab“ pürieren & hinzufügen. Eine weitere Stunde zugedeckt garen, bis das Fleisch sehr weich ist.

Das Grüne von den Frühlingszwiebeln unterheben.

Die Sauce mit in etwas kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Vor dem Servieren mit etwas dunklem Sesamöl beträufeln.

Mit chinesischen Eier- Nudeln servieren.

(Die Rezeptangaben sind für den 12“ Dutch Oven tief