

紅燒豬尾巴



Rotgebratener Schweineschwanz

食譜

主料：豬尾巴250克

輔料：鹽適量
香葉2片
姜小塊
白糖適量
桂皮適量
花椒適量
油2湯匙
生抽適量
老抽適量

做法：

1. 豬尾巴洗淨，切成寸段。2. 姜切片將豬尾巴放入開水中水；放入油，放入白糖，炒至白糖變成微黃色泡沫。3. 加入生抽、老抽；把花椒、香葉、桂皮放入調料盒裏放入；加水。4. 大火煮開；改小火煮30分鐘。

Rezept

Zutaten

250 g Schweineschwanz
etwas Salz
2 Lorbeerblätter
1 kl. Stück Ingwer
Zucker n.B.
etwas Zimt
Sichuanpfeffer n.B.
2 EL Öl
helle Sojasoße
dunkle Sojasoße

Zubereitung

1. Schweineschwänze waschen und in gleichgroße Stücke schneiden. 2. Ingwer in feine, dünne Scheiben schneiden 3. die geschnittenen Schweineschwänze in einen Wok mit kochendem Wasser geben; dann Öl hinzugeben; anschließend Zucker zugeben und sautieren, bis dieser schaumig ist und eine gelbe Farbe angenommen hat; dann helle und dunkle Sojasoße hinzufügen; anschließend mit Sichuanpfeffer, Lorbeerblättern und Zimt würzen; etwas Wasser zugeben; 4. alles auf großer Flamme aufkochen lassen; danach 30 min auf kleiner Flamme köcheln lassen.

KTC

www.tierwirt-china.com

畜牧業培訓