

# 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](http://www.tierwirt-china.com)

畜牧業培訓