



Hozzávalók:

1,1-1,2 kg bőrös császárhús, 5-6 vékony szelet gyömbér, 5 gerezd fokhagyma, 2-3 csillagánizs, 1 rúd fahéj, 12-15 szem szecsuáni bors, 2-3 babérlevél, 2 evőkanál (kb. 4 dkg) barna cukor, 1 dl kínai rizsbor (helyette bármilyen fehérbor lehet), 5 dl nem túl kesernyés sör, 1 mokkáskanál csilipor (1-2 apró csilipaprika vagy fél kiskanál Erős Pista), 3-4 újhagyma zöldje, 1 kiskanál só, 2 evőkanál szezámolaj, 4-4 evőkanál világos és sötét szójaszós, kb. 1 liter víz, 4 főtt tojás, 4 evőkanál pirított szezámag

a tálaláshoz:

párolt jázmin rizs

1. A császárhús bőrös oldalát megperzseljük, és lekaparjuk, hogy véletlenül se maradjon rajta szőr. Ezután kb. kétujjnyi széles csíkokra vágjuk. Hideg vízben leöblítjük, majd annyi forrásban lévő vízbe rakjuk, amennyi ellepi. Lefödve 5 percig főzzük, hideg vízbe átrakjuk, hűlni hagyjuk, lecsöpögtetjük, kb. 5 centis kockákra vágjuk.
2. Egy serpenyőt vagy wokot magában megforrósítunk, a húst belerakjuk, és 5-6 perc alatt körös-körül megpirítjuk. Zsírt csak akkor tegyünk hozzá, ha a hús nem engedne eleget. A fűszereket rászórjuk, együtt pirítjuk tovább 2-3 percig. Egy kicsit félrehúzzunk mindent a serpenyőben, a barna cukrot az üres helyre szórjuk és hagyjuk, hogy kb. 2 perc alatt karamellizálódjon. Mielőtt a cukor megéghetne, a bort és a sört ráöntjük. Az újhagyma kevésbé szép zöld szárát beledobjuk. Megsózzuk, a szezámolajjal és a kétféle szójaszósszal ízesítjük. Kb. 1 liter vízzel fölöntjük, a főtt tojásokat belerakjuk. Fedetlenül, közepes lángon forraljuk kb. 1 órán át. (Ha nagyobbak a hússok, akkor az első fél órára le lehet fedni.)
3. Levét leszűrjük, és a hússokat belerakjuk. Nagy lángon főzzük tovább kb. 15 percig, ezalatt a leve méz sűrűségűre beforr, vékonyan bevonva a húskockákat.
4. Tálaláskor a tányérokra párolt rizst halmozunk, a ragacsos húst rárakosgatjuk. Pirított szezámaggal és vékonyan fölkarikázott újhagyma zöldjével megszórjuk, és mellé tesszük a főtt tojást is.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag (köret nélkül): 920 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.