# Süß-saurer Schweinebauch und schwarzer Rettich

## Zutaten:

- 400 g fetter Schweinebauch, ungepökelt
- 2 Eier
- 50-70 g Stärke (z.B. Maisstärke)
- 5 EL süßsaure Sauce (Asia)
- Wer möchte: etwas Asia-Gewürzmischung
- 1 kg Frittierfett oder Öl zum Ausbacken
- Wer möchte: 1 Knoblauchzehe und 1 cm Ingwer, fein gerieben
- 1 schwarzer Rettich

**Für das Dressing:**

- 5 EL Apfelessig
- 5 EL Apfelsaft
- 2-3 EL Öl (z.B. Traubenkernöl und etwas Sesamöl oder Nussöl)
- 1-2 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- Extra: Rote Zwiebeln, Sesam und Frühlingszwiebeln

## Zubereitung

Den Schweinebauch in einen kleinen Topf legen und mit gesalzenem Wasser bedecken. Zugedeckt ca. 45 Minuten sanft garen. Dann den Bauch herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben in eine Schüssel mit den verquirlten Eiern 10 Minuten einlegen. Tipp: wer möchte, würzt das verquirlte Ei noch mit geriebenem Knoblauch und etwas Ingwer.

Den schwarzen Rettich gründlich waschen und abbürsten. Dann, mit der Schale, in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Die Scheiben in einer Schüssel mit den Dressing-Zutaten begießen, verrühren und 10 Minuten ziehen lassen.

Das Öl erhitzen (ca. 170-180°C).

Die Schweinebauchscheiben aus der Ei-Mischung nehmen und in einem Plastikbeutel mit der Stärke und eventuell etwas Asia-Gewürzmischung vermischen.

Die Scheiben abklopfen und portionsweise im Fett ausbacken, bis sie goldgelb und knusprig sind. Scheiben auf Küchenkrepp abtropfen.

Zum Servieren in einer kleinen Pfanne die süßsaure Asiasauce erwärmen und die Bauchspeckscheiben darin kurz glasieren.

Den schwarzen Rettich auf Teller oder Schüsseln verteilen, Bauchspeck darauf geben und mit roten Zwiebeln, Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.