

Als zum Ende der Sechzigerjahre die ersten China-Restaurants in die Stadt kamen, waren wir Oberschüler ganz wild auf diese neuartige Küche. Außerdem konnte man damit auch die Eltern schocken, die diese Gerichte ja überhaupt nicht kannten. Wir Schüler vom Leibniz-Gymnasium gingen jedenfalls nicht selten zu Man-Wah am oberen Ende der Nordstraße, einem Lokal, das es leider schon lange nicht mehr gibt. Das billigste Gericht auf der Karte hieß „Fleischbällchen süß-sauer“, und wir waren eine Zeitlang regelrecht süchtig danach. Hauptsächlich, weil „süß-sauer“ eine Geschmacksrichtung war, die es sonst in unserem Speiseplänen eher nicht vorkam. Und wenn dann höchstens als „Saure Nierchen“, die ihren Beinamen durch die Zugabe von schlechtem Essig zur Soße erworben hatten. Nun habe ich schon buchstäblich seit Jahrzehnten süß-sauere Fleischklößchen im Asia-Restaurant bestellt; ich weiß noch nicht einmal, ob dergleichen noch auf den Karten zu finden ist. Aber „süß-sauer“ spukte mir kürzlich durchs Hirn, und ich machte mich daran, das alte Lieblingsessen zu imitieren – hier das Ergebnis der Versuche:

Die Zutaten (für zwei Portionen):

Für die Fleischbällchen:

250 g ungewürztes Schweinefleisch

1 kleines Ei

1 kleine Knoblauchzehe

1 kleines Stück Ingwer

dunkle Sojasoße

Paniermehl

Für die Soße:

8 EL Tomatenketchup

2 EL Apfelessig

2 EL dunkle Sojasoße

1 kl Dose Ananas

brauner Rohrohrzucker nach Geschmack

1 ~ 1/2 EL Speisestärke

evtl. Salz

evtl. Sambal Olek zum Schärfe

Für das Wok-Gemüse:

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika
1 große Möhre
1 Stange Lauch (Porree)
1 ~ 2 Hände voll Sprossen nach Geschmack

Für den Wok:

reichlich Erdnussöl

Die Zubereitung:

Den Knoblauch drückst du durch die Presse, den Ingwer reibst du, und beides kommt zum Mett. Dann schlägst du das Ei hinein und arbeitest alles mit den Händen durch. Gib einen ordentlichen Schuss Sojasoße bei und steure die Konsistenz durch Einarbeiten von Paniermehl. Die Bällchen sollte recht fest sein, eine Zutat sollte durchschmecken. Im Wok oder im Topf frittierst du die Klößchen nun in Erdnussöl, dass sie außen schon braun und leicht kross sind. Leg sie zum Entfetten auf Küchenpapier.

Für die Soße vermischt du alle Zutaten (außer dem Sirup aus der Ananasdose!) und schmeckst vorsichtig mit Salz und evtl. mehr Zucker ab. Rühr die Speisestärke mit wenig lauwarmen Wasser glatt und dick die Süß-sauer-Soße damit an. Beim Probieren solltest du zuerst das Saure schmecken und dann das Süße hinterher.

Schäl die Möhre und die Paprikaschoten mit dem Sparschäler und wasch den Porree gründlich unter fließendem Wasser. Spül auch die Sprossen unter fließendem Wasser ab und lass sie im Sieb gut abtropfen. Schneide die Möhre in dünne Scheiben, die Paprika in schmale Streifen und den Lauch ebenfalls in mundgerechte Happen. Lass wenig Erdnussöl im Wok sehr heiß werden. Brate alle Gemüse unter ständigem Rühren an – alles sollte schön knackig bleiben. Reduziere die Hitze und gib die Fleischbällchen hinzu. Gieß den größten Teil der Soße hinein. Rühr alles gut durch und lass die Sache ungefähr 5 bis 8 Minuten leise köcheln. Das Ganze musst du nun noch einmal in Richtung „süß-sauer“ abschmecken – und zwar mit Apfelessig, Sojasoße und dem Sirup der Ananasdose. Wirf zuletzt die Sprossen dazu und lass sie gerade eben im Dampf warm werden.

Natürlich hast du irgendwann zwischendurch Reise gekocht, denn ohne diese Beilage gehen auch Fleischbällchen süß-sauer natürlich nicht. Tipp: Falls sich beim Abschmecken andere Mengen ergeben haben als hier beschrieben, merk dir die Zusammenstellung, denn dann

hast du die genau richtige Süß-sauer-Soße für dich und deine Mitesser entwickelt.