Schweinefleisch mit süßer Bohnensauce
Tian mian jiàng chao zhāròu

In China wird dieses Gericht häufig mit Pfannkuchen gegessen, wobei man das Fleisch in die kleinen Pfannkuchen einrollt.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

350 g Schweinefilet
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
500 ml Öl zum Frittieren
Für die Marinade
1 Eiweiß
3 TL Kartoffelmehl
4 EL Öl
1 Prise Pfeffer
2 TL Reiswein
½ TL Salz
2 EL Wasser
Für die Sauce
100 ml Fleischbrühe
1 TL Kartoffelmehl
2 EL Reiswein
1 ½ EL Sojasauce
2 EL Süße Bohnenpaste
1 ½ EL Ketchup
Zum Anbraten
5 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Öl

Schweinefleisch mit süßer Bohnensauce

Vorbereitung

Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und in den vermischten Zutaten marinieren. Die Frühlingszwiebeln nun ebenfalls in Streifen schneiden und dann in etwa ½ l kaltem Wasser ziehen lassen. Die Zutaten für die Sauce in einer Schüssel verrühren. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Frittieröl in die Pfanne geben, heiß werden lassen und das marinierte Schweinefleisch etwa 1 Minute kurz darin unter ständigem Rühren frittieren. Das Schweinefleisch herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Nun die Pfanne erneut erhitzen und den fein gehackten Knoblauch in 5 EL heißem Öl anbraten. Das

© 2024 coquina.de

Schweinefleisch unter ständigem Rühren in die Pfanne geben. Jetzt die Saucenmischung zufügen, alles verrühren und etwa 2 Minuten kochen lassen. Die Frühlingszwiebeln abtropfen und auf einen Teller als Bett anrichten. Das Schweinefleisch darüber geben und dann sofort servieren.