



## Schweinefleisch mit süßer Bohnensauce

### Tian mian jiàng chao zhūròu

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 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.