Schweinefilet mit salziger Sojabohnenpaste
Jing jiàng ròu si

Schweinefilet mit salziger Sojabohnenpaste, auch bekannt als Jing jiàng ròu si, hat einen einzigartigen und köstlichen Geschmack. Die salzige Sojabohnenpaste verleiht dem Gericht eine tiefe, umami-reiche Note, die durch die natürliche Süße des Schweinefleischs wunderbar ergänzt wird. Die Kombination aus der herzhaften Paste und dem zarten Fleisch sorgt für ein ausgewogenes und befriedigendes Geschmackserlebnis.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
800 g Schweinefilet
6 EL Öl
5 Lauchzwiebeln
Für die Marinade
2 EL Kartoffelmehl
2 EL Reiswein
2 TL Sojasauce dunkel
2 TL Zucker
2 EL Öl
Für die Sauce
4 EL Schwarze Bohnensauce
3 cm Ingwer
2 TL Reiswein

Vorbereitung
Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Zutaten für die Marinade verrühren und die Filetstreifen darin 20 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen und in 5 cm lange Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Zutaten für die Sauce mit 5 EL kaltem Wasser gut verrühren.

Zubereitung
Das Öl im Wok stark erhitzen und das marinierte Fleisch kurz pfannenrühren, bis es Farbe nimmt. Herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Öl im Wok erhitzen, die Filetstreifen hineingeben und mit Sauce überziehen. Auf einem Servierteller anrichten und mit den Lauchzwiebelstreifen garnieren. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de