

Schweinefilet mit Zitronengras und Erdnüsschen *Ein unkompliziertes Wokgericht der thailändischen* *Strassenküchen!*

Marinieren:

30 Minuten

La Mise en Place:

300 g Schweinefilet, 1 Stängel Zitronengras, Pfeffermühle, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 20 Erdnüsschen, ½ Bund Koriander, Erdnussöl, 1 EL Fischsosse, 1 EL Sojasosse

Die Vorbereitung:

Das Schweinefilet in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zitronengras fein hacken. Mit reichlich Pfeffer mischen und zum Fleisch geben. Gut mischen und 30 Minuten marinieren.

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden. Knoblauch und Peperoncino zusammen fein hacken. Erdnüsschen aushülsen und grob hacken. Vom Koriander die Blättchen abzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Erdnussöl erhitzen und das Fleisch mit der Marinade zwei Minuten rührbraten. Herausnehmen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Peperoncino in den Wok geben und weitere drei Minuten rührbraten. Fischsosse, Sojasosse und die Erdnüsschen dazu geben. Am Schluss das Fleisch wieder beifügen und alles gut warm werden lassen.

Die Vollendung:

Anrichten und mit Koriander bestreuen.

Das passt dazu:

Auf einem Bett von Reisnudeln servieren.

