

Süss-saures Schweinefleisch

Marinieren:

30 Minuten

La Mise en Place:

300 g Schweinefilet, 1 Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Sojasosse, 1 EL Maizena, 1 rote Peperoni, 1 Baby-Ananas, 1 Mango, ½ dl Bouillon, 1 EL Tomatenpüree, 1 EL Essig, 1 EL Sojasosse, ½ Bund Koriander, Sesamöl

Die Vorbereitung:

Schweinefilet in 2 cm grosse Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch fein hacken und mit Sojasosse verrühren. Unter das Fleisch mischen. Maizena in ein Siebchen geben und darüber stäuben. Alles gut vermischen und 30 Minuten marinieren.

Peperoni, Ananas und Mango in Stücke schneiden. Bouillon, Tomatenpüree, Essig und Sojasosse zusammen verrühren. Koriander hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Sesamöl erhitzen. Das Fleisch rundum kräftig anbraten und herausnehmen. Peperoni und Früchte im Bratsatz dünsten. Mit der Bouillon-Mischung löschen und einkochen, bis die Sosse leicht bindet. Das Fleisch wieder zufügen.

Die Vollendung:

Gut heiss werden lassen und mit Koriander bestreuen.

Das passt dazu:

Jasminreis

