

Plätzli vom Schwein an süss-saurer Sosse Tian Suan Zhu Rou kann auch der Chinese ums Eck nicht besser zubereiten!

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, 1 rote Peperoni, 1 kleiner Lauchstängel, 1 Baby-Ananas, 100 g Kefen / 100 g Bohnen / 100 g Erbschen, 10 Cashewnüsse, 300 g Schweinsplätzli vom Stotzen, 1 Ei, Maizena, 2 EL Sojasosse, 2 EL Reiswein, 2 EL Reisesig, 2 EL Hoisinsosse, 3 EL Tomatenketchup, Saft von 1 Orange, Ingwer, ½ TL Maizena, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Peperoncino hacken. Knoblauch in Scheibchen schneiden, Ingwer fein hacken, Peperoni, Lauch und Ananas in Stücke schneiden. Kefen oder Bohnen kleiner schneiden. Cashewnüsse grob hacken. Schweinsplätzli in mundgerechte Bissen schneiden. In einem Teller das Ei verquirlen. Die Fleischstücke im Ei wenden und mit wenig Maizena bestreuen.

Sojasosse, Reiswein, Reisesig, Hoisinsosse, Tomatenketchup, Orangensaft, Ingwer und Maizena zusammen zu einer Sosse verrühren.

Die Zubereitung am Herd:

Cashewnüsse trocken rösten.

Im Wok Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin braten. Herausnehmen.

Peperoncino, Knoblauch und Ingwer im Wok kurz dünsten. Peperoni, Kefen / Bohnen / Erbschen, Lauch und Ananas begeben und kurz pfannenrühren. Das Fleisch wieder zugeben und die Sosse unterziehen.

Die Vollendung:

Alles gut erhitzen. Mit den Cashewnüssen bestreuen und auftragen.

Alternativen und Varianten:

Das Gericht mit Rindfleisch, Kalbfleisch oder Geflügel zubereiten!

Das passt dazu:

Basmati

