

## *Chinesisches Schweinefleisch mit Aubergine*

### *Marinieren:*

30 Minuten

### *La Mise en Place:*

**1 Stück Ingwer, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 300 g Schweinsplätzli vom Stotzen, 1 EL Sojasosse, 1 EL Reiswein, 1 EL Maizena, 1 kleine Aubergine, 1 EL Maizena, ½ Bund Koriander, Maiskeimöl, 2 TL Chilisosse, 3 EL Bouillon**

### *Die Vorbereitung:*

Ingwer, Schalotte und Knoblauch zusammen fein hacken. Schweinsplätzli in Würfelchen schneiden und alles mit Sojasosse, Reiswein und Maizena verrühren. Während 30 Minuten marinieren.

Aubergine in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit Maizena bestäuben. Koriander fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Wok Maiskeimöl erhitzen und die Auberginenscheiben darin drei Minuten anbraten. Herausheben. Im Wok das Fleisch zwei Minuten pfannenrühren. Auberginenscheiben, Chilisosse und Bouillon zugeben und weitere zwei Minuten rührbraten.

### *Die Vollendung:*

Auf (Natur-)Reis servieren und mit Koriander bestreuen.

