

## *Schweinsplätzli mit Kefen und Basmati*

### *Ziehen lassen:*

30 Minuten

### *La Mise en Place:*

**150 g Basmati, Bouillon, 1 Hdv. frische gemischte Kräuter, Paprika, Pfeffermühle, Olivenöl, 300 g Schweinsplätzli vom Stotzen, 150 g Kefen, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Bund Radieschen, Olivenöl, 1 dl Bouillon, Tabasco**

### *Die Vorbereitung:*

Basmati waschen und im Reiskocher oder in Bouillon garen.

Kräuter hacken und mit Paprika, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade rühren. Schweinsplätzli in ½ cm breite Streifen schneiden und darin 30 Minuten ziehen lassen.

Kefen halbieren und das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden. Radieschen vierteln.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Wok Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin drei Minuten rührbraten. Herausnehmen.

Kefen und Frühlingszwiebeln im Wok vier Minuten rührbraten. Reis und Radieschen beifügen und drei Minuten weiter rührbraten. Bouillon angiessen, aufkochen, das Fleisch dazu mischen und nur noch heiss werden lassen.

### *Die Vollendung:*

Mit Tabasco beträufeln und servieren.

