Reis mit Schweinefilet, chinesisch
Chinesen werden nämlich nur deshalb so alt, um dieses Menü so oft es geht zu geniessen!

100 g weissen Reis in **3 dl Bouillon** in knapp 18 Minuten al dente kochen.
2 Hdv. Kefen über Dampf in fünf Minuten knackig garen und längs in Streifchen schneiden.
1 Peperoncino und **1 Stück Ingwer** fein schneiden. In der Bratpfanne **Maiskeimöl** erhitzen und beides mit **1 TL Five Spices** darin gut dünsten. **200 g Schweinefilet** in Streifchen schneiden, zugeben und fünf Minuten mitbraten.
Den Reis und die Kefen beifügen und gut heiss werden lassen. **2 EL Soja-** und **2 EL Hoisinsosse** einrühren und servieren.
Alternative: statt Kefen das schöne Grün von 2 Frühlingszwiebeln oder grüne Bohnen verwenden.
Alternative: Statt Hoisinsosse 2 EL süss-saure Sosse verwenden.