

Schweine-Geschnetzeltes mit Curry und Reis

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	200 g Reis	4 Aprikosen
1 Papaya	1 Ananas	1 Pfirsich
3 Frühlingszwiebeln	125 ml Geflügelfond	125 ml Kokosmilch
2 EL Sojasoße	2 EL Pflanzenöl	3 TL gelbes Currypulver
1 EL Speisestärke	Salz, Pfeffer	

Den Reis in reichlich Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Die Schweinefiletstreifen mit Speisestärke bestreuen. Das Pflanzenöl in dem Wok erhitzen und das Schweinefilet darin anbraten und wieder aus dem Wok nehmen. Den Geflügelfond, die Kokosmilch und die Sojasoße in den Wok geben und einkochen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut befreien und in Ringe schneiden. Die Papaya schälen und klein schneiden. Die Ananas ebenfalls von der Haut befreien und klein schneiden. Die Aprikosen und den Pfirsich waschen und klein schneiden. Das Obst und die Frühlingszwiebeln in die Soße geben. Das Schweinefilet ebenfalls wieder in die Soße geben. Alles mit etwas Speisestärke binden. Das Curry mit Salz, Pfeffer und dem Currypulver abschmecken. Das Schweinegeschnetzelte mit Curry auf einem Teller anrichten. Den Reis dazugeben und servieren.

Elke Oetting am 26. September 2012