

## Gebratene Kalmar-Streifen

1 Stück getrock. Kalmar (60 g)    125 g Schweinebauch    250 g Schweineschmalz  
2 TL Reiswein    100 g frische Silberkeime    1 EL helle Sojasauce  
1 TL Sesamöl Salz

Mit einem scharfen Hackmesser getrockneten Kalmar und Schweinebauch in sehr dünne Streifen schneiden und beiseite stellen.

Den Wok erhitzen und das Schmalz zerlassen. Die Kalmarstreifen etwa 2 Minuten unter Rühren braten, bis sie groß und rotbraun sind.

Überschüssiges Schmalz abgießen, dann Schweinefleisch und Reiswein in den Wok geben und alles unter Rühren braten. Wenn das Schweinefleisch gar ist, Bohnenkeimlinge und restliche Zutaten dazugeben. Bei hoher Temperatur 45 Sekunden braten, während weitergerührt wird, dann servieren.

Tipp: Bei den Silberkeimen handelt es sich um Mungbohnenkeime, von denen die gelben Samenschalen und langen Wurzeln entfernt wurden.

Chinesisch am 07. Mai 2021