

## Erbsen mit Braune-Bohnen-Soße

125 g mageres Schweinefleisch	250 g frische Erbsen,	2 EL Schweineschmalz
2 Frühlingszwiebeln	3 Sch. Ingwerwurzel	1 EL Braune-Bohnen-Sauce
2 TL helle Sojasauce	1 TL Reiswein	2 EL Hühnerbrühe
1/2 TL Sesamöl		

Das Schweinefleisch in erbsengroße Würfel schneiden. Die Erbsen garen, bis sie beginnen, weich zu werden. Gut abtropfen lassen, mit kaltem Wasser bedecken und beiseite stellen.

Das Schmalz in einem Wok zerlassen und die Fleischwürfelchen bei hoher Temperatur unter Rühren braten. Wenn sie sich weiß färben, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Braune-Bohnen-Sauce hinzufügen. Alles etwa 1 Minute unter Rühren braten. Beginnt die Mischung zu duften, die Erbsen, zusammen mit Reiswein, Brühe und Sesamöl, dazugeben und kurz braten. Dabei ständig rühren. Sofort servieren.

Chinesisch am 12. Januar 2019