

Gebratene Gurke mit Schweinefleisch

125 g mageres Schweinefleisch	1 große Salatgurke	1 TL Salz
1 EL Schweineschmalz	1 Frühlingszwiebel	1 Sch. Ingwerwurzel
3 TL Braune-Bohnen-Sauce	2 TL helle Sojasauce	1 TL Reiswein
1 1/2 EL Hühnerbrühe	1/2 TL Sesamöl	

Das Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden. Salatgurke schälen und würfeln, die Samen wegwerfen. Mit Salz bestreuen, 10 Minuten beiseite stellen, dann gründlich in kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.

Die Fleischwürfel mit dem Schweineschmalz im Wok bei hoher Temperatur unter Rühren braten, bis sie sich weiß färben. Gehackte Frühlingszwiebel, Ingwerwurzel und Braune-Bohnen-Sauce hinzufügen,iterrühren und etwa 1 1/2 Minuten garen. Wenn die Mischung duftet, Gurkenwürfel, Sojasauce, Wein und Brühe dazugeben und alles eine weitere Minute unter Rühren garen, dann das Sesamöl hinzufügen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 12. Januar 2019