

## Haselnüsse mit Schweinefleisch und Braune-Bohnen-Soße

100 g mageres Schweinefleisch	125 g Haselnüsse	1/2 L Erdnußöl
2 Frühlingszwiebeln	2 Sch. Ingwerwurzel	3 TL Braune-Bohnen-Sauce
1 TL helle Sojasauce	1 TL Reiswein	2 EL Hühnerbrühe
1/2 TL Sesamöl		

Das Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden. Die Haselnüsse rösten oder in kochendem Wasser blanchieren und die dadurch gelöste Haut abreiben.

Das Erdnußöl in einem Wok erhitzen und darin die Haselnüsse fritieren.

Wenn sie sich leicht verfärbt haben, herausnehmen und beiseite stellen.

Das Öl bis auf 2 Eßlöffel abgießen, dann die Fleischwürfel im Wok unter Rühren braten. Wenn sie sich hell färben, gehackte Frühlingszwiebel, Ingwerstreifen und Braune-Bohnen-Sauce hinzufügen und alles VA Minuten braten. Dabei ständig rühren.

Haselnüsse, Sojasauce, Reiswein und Brühe hinzufügen. Etwa 2 Minuten köcheln lassen, dann das Sesamöl darüberträufeln und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 13. Januar 2019