

Schweine-Filet mit Szechuan-Gemüse

200 g eingelegter Kohl 375 g Schweinefilet 1 Stange Porree
3 Sch. Ingwerwurzel 1-2 rote Chilischoten 3 EL Pflanzenöl

Würzmischung:

1 EL helle Sojasauce 2 EL Reiswein 1 EL Maisstärke
1/2 TL Zucker

Den eingelegten Kohl 1 Stunde in kaltes Wasser legen. Abtropfen lassen und möglichst viel Wasser herausdrücken. In etwa 5 X1 cm große Streifen schneiden und zurückstellen.

Das Filet quer zur Faser in sehr dünne Scheiben schneiden und diese, übereinandergelegt, in feine Streifen. Zusammen mit den zuvor vermengten Würzzutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Porree, Ingwer und Chillies in dünne Streifen schneiden.

In einem Wok das Schmalz zum Sieden bringen. Fleischstreifen und Kohl zusammen unter Rühren braten, bis das Fleisch nicht mehr rot ist. Das Ganze an den Topfrand schieben, die restlichen Zutaten in den Wok geben und 1 Minute ebenfalls unter Rühren braten. Dann mit Fleisch und Kohl vermischen, 1 Eßlöffel Wasser hinzufügen und mit Gewürzen abschmecken. Das Gericht servieren.

Chinesisch am 01. Februar 2020