

Gewürfeltes Schweinefleisch mit Cashewnüssen

300 g mageres Schweinefleisch	2 Schalotten	1/3 rote Paprikaschote
1/3 grüne Paprikaschote	2 Knoblauchzehen	2 getrock. schwarze Pilze
Öl	90-125 g Cashewnüsse	

Würzmischung:

1 TL Reiswein	1/2 TL Salz	1/4 TL Zucker
2 TL Maisstärke		

Sauce:

75 ml Hühnerbrühe	1 TL dunkle Sojasauce	1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker	weißer Pfeffer	1 TL Maisstärke

Die Pilze 25 min. einweichen.

Das Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden, die Würzzutaten dazugeben, alles gut vermischen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Die Schalotten und die Paprika in Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken. Die Pilze ausdrücken und ebenfalls fein würfeln.

In einem großen Wok das Öl erhitzen und die Fleischwürfel in einem Fritierkorb oder einem großen Schaumlöffel etwa 3 Minuten fritieren, bis sie gar sind. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Anschließend die Cashewnüsse fritieren. Wenn sie sich zu verfärben beginnen, rasch herausheben, sonst werden sie bitter. Beiseite stellen.

Das Öl bis auf etwa 1 Eßlöffel aus dem Wok gießen, dann Gemüse und Knoblauch 2 bis 3 Minuten unter Rühren braten. Die Saucenzutaten vermischen und in den Wok gießen. Rühren, bis die Sauce dick wird. Die Fleischwürfel hinzufügen und den Topf schwenken, bis sie mit Sauce überzogen und mit dem Gemüse vermenget sind.

Das Gericht auf eine Servierplatte geben und mit den Cashewnüssen garnieren. Sofort servieren.

Chinesisch am 02. Februar 2020