

Schweinefleisch mit Frucht-Soße

300 g Schweinefleisch, ohne Knochen	1 Ei, geschlagen	125 g Maisstärke
Öl	12 Stück Krabbenbrot	1/4 L Ananasaft
1/2 TL Sesamöl		
Würzmischung:		
2 TL Reiswein	1/2 TL Salz	1 TL gerieb. Ingwerwurzel
1 EL Frühlingszwiebel		

Das Schweinefleisch in Scheiben schneiden, auf ein Brett legen und weichklopfen. Zusammen mit den bereits vermischten Würzzutaten in eine Schüssel geben, gut umrühren und 20 Minuten durchziehen lassen.

Dann das Ei darübergießen und gut untermischen, anschließend alle Fleischscheiben dick mit Maisstärke überziehen.

Das Öl in einem großen Wok bis zum Siedepunkt erhitzen. Das Fleisch etwa 3 Minuten fritieren, bis es knusprig ist und eine schöne Farbe bekommen hat. Dabei ständig rühren, damit die Scheiben nicht zusammenkleben. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Krabbenbrot im Öl ausbacken. Wenn es locker und leicht gefärbt ist, abtropfen lassen und in der Mitte einer Servierplatte anrichten.

Das Öl abgießen und das Fleisch zusammen mit dem Fruchtsaft wieder in den Wok geben. Köcheln lassen, bis der Saft aufgenommen ist, dann auf der Platte verteilen. Das Gericht mit Sesamöl beträufeln und sofort servieren.

Chinesisch am 03. Februar 2020