

Mit Sojabohnen-Paste, Paprika gebratener Schweinebauch

375 g Schweinebauch 2 EL getrock. Garnelen 1/2 grüne Paprikaschote
1/2 rote Paprikaschote 1 bis 2 getrock. rote Chilischoten 2 EL Sojabohnenpaste
3 EL Pflanzenöl

Würzmischung/Sauce:

1 EL Reiswein 1 1/2 EL helle Sojasauce 1/2 TL Salz
1 TL Zucker 75 ml Hühnerbrühe 1 TL Maisstärke

Die Garnelen 25 min. einweichen.

Den Schweinebauch in sehr kleine Würfel schneiden, Schwarte und Knochen wegwerfen. Die Garnelen abtropfen lassen.

Die Paprika in kleine Quadrate schneiden, Stielansatz, Samen und Rippen entfernen. Die Chillies fein hacken.

Das Pflanzenöl in einem Wok bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Paprikastücke etwa 1 Vi Minuten unter Rühren braten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Das Schweinefleisch ebenfalls unter Rühren braten. Wenn es hell wird, Chillies und Sojabohnenpaste hinzufügen und alles bei starker Hitze - unter gelegentlichem Rühren - weitere 3 bis 4 Minuten garen, bis das Fleisch durch ist.

Paprikastücke und Würzzutaten mit Ausnahme der Hühnerbrühe und Maisstärke dazugeben und kurz unter Rühren braten. Brühe und Maisstärke vermischen und unterrühren. Die Sauce köchelnd eindicken lassen, dann das Gericht servieren.

Chinesisch am 03. Februar 2020