

## Gebratenes Schweine-Filet

375 g Schweinefilet	3 EL Erdnußöl	1 EL Schalotte
1/2 TL gehackte Ingwerwurzel	1 EL schwarzer Reis-Essig	2 TL Zucker
<b>Würzmischung:</b>		
1 EL Reiswein	1 EL dunkle Sojasauce	1 EL Maisstärke
1/2 TL Salz	Pfeffer	

Das Filet in dünne Scheiben schneiden und mit den zuvor vermengten Würzzutaten in eine Schüssel geben. Gut mischen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Den Wok erhitzen und das Erdnußöl hineingießen. Das Filet bei hoher Temperatur etwa 2 Minuten unter Rühren braten. Wenn die Scheiben leicht gebräunt und gar sind, herausnehmen und beiseite stellen.

Gehackte Schaloten und Ingwer in den Wok geben. Kurz unter Rühren braten, dann Essig und Zucker hinzufügen und alles zusammen einige Sekunden lang verrühren. Das Fleisch wieder dazugeben und unter Rühren braten, bis es gut mit den anderen Zutaten überzogen ist. Sofort servieren.

Chinesisch am 11. Februar 2020