



Schweinefilet mit salziger Sojabohnenpaste Jing jiàng ròu sī

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Schweinefilet

6 EL Öl

5 Lauchzwiebeln

Für die Marinade

2 EL Kartoffelmehl

2 EL Reiswein

2 TL Sojasauce dunkel

2 TL Zucker

2 EL Öl

Für die Sauce

4 EL Schwarze Bohnensauce

3 cm Ingwer

2 TL Reiswein

Vorbereitung

Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Zutaten für die Marinade verrühren und die Filetstreifen darin 20 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen und in 5 cm lange Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Zutaten für die Sauce mit 5 EL kaltem Wasser gut verrühren.

Zubereitung

Das Öl im Wok stark erhitzen und das marinierte Fleisch kurz pfannenrühren, bis es Farbe nimmt. Herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Öl im Wok erhitzen, die Filetstreifen hineingeben und mit Sauce überziehen. Auf einem Servierteller anrichten und mit den Lauchzwiebelstreifen garnieren. Heiß servieren.