Kartoffeln mit Schweinefleischstreifen
Cu liu tu dou si

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
700 g Kartoffel(n)
150 g Schweinefilet
4 EL Öl
4 Chilischote(n) getrocknet
2 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Zucker
1 EL Sojasauce hell
2 EL Reisessig
1 Prise Salz
½ TL Sesamöl
Für die Marinade
1 ½ TL Kartoffelmehl
1 ½ TL Reiswein
1 TL Sojasauce dunkel
1 Prise Salz

Vorbereitung
Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in feine streifen schneiden. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren und das Schweinefilet darin 20 Minuten ziehen lassen.
Die Kartoffeln schälen und in ½ cm breite Streifen schneiden und 10 Minuten in kaltes Wasser legen. Die Chilischoten in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Zubereitung
2 EL Öl im Wok erhitzen. Die marinierten Filetstreifen darin pfannenrühren, bis sie etwas Farbe nehmen. Herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl im Wok erhitzen. Chili und Knoblauch darin pfannenrühren, bis sich ihre Aromen entfalten. Kartoffeln dazugeben und pfannenrühren. Zucker, Sojasauce, Reisessig und Salz dazugeben und weitere 2 Minuten pfannenrühren. Die gebratenen Filetstreifen unterheben und das Gericht mit etwas Sesamöl beträufeln. Heiß mit gekochtem Reis servieren.

© 2024 coquina.de