Bambusfleisch süß-sauer Tang cu zhu sun zhāròu

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten Zubereitungszeit: 25 Minuten



20 Mu-Err-Pilze

400 g Bambussprossen

4 Stange(n) Lauch

600 g Schweineschnitzel

4 EL Sojaöl

2 TL Fünf-Gewürze-Pulver

8 EL Reisessig

1 Prise Salz

1/4 TL Pfeffer schwarz

4 EL Zucker

6 EL Sojasauce hell

2 EL Soiasauce dunkel

200 ml Hühnerbrühe

2 EL Maismehl

Vorbereitung

Die Pilze mit ½ I warmem Wasser bedeckt etwa 20 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Bambussprossen abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Das Fleisch ebenfalls in feine Streifen schneiden. Das Einweichwasser für die Pilze abgießen und die Pilze in ½ cm breite Streifen schneiden.

Zubereitung

Etwa 2 EL Öl in einem Wok erhitzen, das Fleisch darin anbraten, mit Fünf-Gewürze-Pulver abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Im restlichen Öl die Bambussprossen, den Lauch und die Pilze andünsten. Alles mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Sojasauce süß-sauer abschmecken. Die Hühnerbrühe dazugießen. Das Gemüse etwa 2 Minuten pfannenrühren. Das Fleisch dazugeben. Das Maismehl mit etwas Wasser verrühren, zur Sauce geben und alles kurz aufkochen lassen.

Das Gericht heiß servieren.



© 2024 coguina.de