Schweinefleisch mit Champignon und Strohpilz
Xiūnggū cao gū ròu sī

Schweinefleisch mit Champignon und Strohpilz, auch bekannt als Xiūnggū cao gū ròu sī, ist ein aromatisches und herzhaftes Gericht. Das Schweinefleisch wird oft in dünne Scheiben geschnitten und mit einer Mischung aus Champignons und Strohpilzen sautiert.
Die Pilze verleihen dem Gericht eine erdige und umami-reiche Note, während das Schweinefleisch zart und saftig bleibt. Die Kombination aus den verschiedenen Texturen und Aromen macht dieses Gericht besonders schmackhaft und befriedigend.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Schweinefleisch
100 g Champignons
100 g Strohpilze
50 g Bohnen grün
1 Ei(er)
5 EL Sojasauce hell
3 EL Sojasauce dunkel
4 EL Kartoffelmehl
30 ml Öl
300 ml Wasser
¼ TL Glutamat
½ TL Salz
500 ml Öl Zum Frittieren
1 TL Zucker

Vorbereitung
Das Schweinefleisch waschen und in etwa 2 mm dicke, 5 cm lange und 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Schweinefleischscheiben mit etwas Salz und einem Ei würzen, glatt rühren, dann 2 EL Kartoffelmehl zugeben und glatt rühren. Die beiden Spitzen und die Sehne der Bohnen entfernen, die Bohnen waschen und halbieren.

Zubereitung
Eine Pfanne mit 0,5 l Öl erhitzen, bis etwa 90 Grad. Die Schweinefleischscheiben in die Pfanne geben und braten nur so lange, bis das Fleisch nicht mehr aneinander klebt. Das Fleisch in einen Sieb geben und das Öl in einem Behälter darunter auffangen. Die Pfanne mit dem Öl erhitzen und die Champignons und Pilze in die Pfanne geben, etwa eine Minute lange braten, dann die Bohnen zugeben und kurz pfannenrühren. Wasser, helle Sojasauce, dunkle Sojasauce, Zucker, Glutamat, 1 g Salz zugeben und zum Aufkochen bringen. 2 EL Kartoffelmehl mit 2 EL Wasser anrühren, in die Pfanne geben und glatt rühren. Die Schweinefleischscheiben zugeben, pfannenrühren, auf eine vorgewärmte Platte geben und servieren.

© 2026 coquina.de