Schwein mit Sojabohnen
Dou chi ròu ding

Schwein mit Sojabohnen, auch bekannt als Dou chi ròu ding, ist ein chinesisches Gericht, das durch seine einzigartige Kombination von Aromen besticht. Das Schweinefleisch wird oft mit schwarzen fermentierten Sojabohnen, Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln zubereitet.Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus herzhaft und leicht süß, mit einer tiefen Umami-Note durch die fermentierten Sojabohnen. Die Sojasauce und der Reiswein fügen zusätzliche Tiefe und Komplexität hinzu. Insgesamt ist das Gericht würzig, aromatisch und sehr befriedigend.

Herkunft: Taiwan
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 15 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Schweinerücken
2 EL Sojasauce hell
5 EL Reiswein
1 Eiweiß
1 EL Kartoffelmehl
1 TL Sesamöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer weiß
1 EL Schwarze Bohnensauce
5 cm Ingwer
2 Frühlingszwiebel(n)
1 Chilischote(n) rot
2 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Öl
½ EL Zucker



Schwein mit Sojabohnen

Vorbereitung
Das Fleisch waschen, abtupfen und ggf. mit einem Fleischklopfer etwas plattieren. Anschließend in 2 cm große Würfel schneiden. Eine Marinade aus 1 EL Sojasauce, 1 EL Reiswein, einem Eiweiß, Speisestärke und Sesamöl zusammenrühren. Das Fleisch in die Marinade geben, salzen, pfeffern, nochmals gut durchmischen und 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Sojabohnen waschen und abtropfen lassen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Ingwer und die Sojabohnen in 3 EL Reiswein einlegen und ebenfalls 15 Minuten ziehen lassen. Nun die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Stücke von 1 cm Länge schneiden. Die Chili waschen, halbieren und je nach Geschmack von den Kernen befreien (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!). Den Knoblauch schälen und zusammen mit der Chili fein hacken.

Zubereitung

© 2026 coquina.de

Eine heiße Pfanne zweimal in Öl ausschwenken. Das Öl für das Fleisch in der Pfanne erhitzen. Die Fleischstücke hineingeben und ca. 2 Minuten anbraten, bis es seine rosa Farbe verloren hat. Herausnehmen und abtropfen lassen. Überschüssiges Öl aus der Pfanne abgießen. Die Bohnen aus der Marinade heben, abtropfen lassen und zusammen mit den Frühlingszwiebeln, Chili und Knoblauch in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute pfannenrühren, dann mit 1 EL Sojasauce und 1 EL Reiswein ablöschen. Die Fleischstücke zu den Bohnen in die Pfanne geben und zuckern. Nochmal abschmecken und servieren.

© 2026 coquina.de