Süß-saures Schweinefleisch im Teigmantel
táng cù liji

Süß-saures Schweinefleisch im Teigmantel, auch bekannt als táng cù lÇjī, ist ein beliebtes chinesisches Gericht, das durch seine einzigartige Geschmackskombination besticht. Es bietet eine harmonische Mischung aus süßen und sauren Aromen, die durch die knusprige Textur des frittierten Schweinefleischs ergänzt werden.Das Gericht wird oft mit Bambus- und Paprikastücken serviert, die zusätzliche Frische und Farbe hinzufügen. Die Sauce ist eine perfekte Balance aus süßem Zucker und saurem Essig, was das Gericht besonders appetitlich macht.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
350 g Schweinefleisch
2 Zwiebel(n)
½ Paprika grün
½ Paprika rot
25 g Bambussprossen
1 Ei(er)
100 ml Reisessig
80 g Zucker
3 TL Kartoffelmehl
300 ml Wasser
30 g Tomatenmark
25 g Weizenmehl
1 Prise Salz
½ Zitrone(n)
10 EL Kartoffelmehl für den Teig

Vorbereitung
Die Zwiebeln schälen und die Paprika entkernen. Dann waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Bambussprossen, wenn sie ungeschnitten sind, in Scheiben schneiden. Das Schweinefleisch waschen und zuerst in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit dem Messerrücken beiderseitig schlagen und dann in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Schweinefleischwürfel mit Salz würzen, dann mit einem Ei und dem Mehl mixen und anschließend glatt rühren.

Zubereitung
Etwa 600 ml Öl in einen Topf geben und auf 120 °C erhitzen. Die Fleischwürfel mit der Hand in eine runde Form drücken, und dabei in Speisestärke rollen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Anschließend in das Öl geben und so lange frittieren, bis die Fleischwürfel auf dem Öl schwimmen, dabei darauf achten, dass sie nicht aneinander verkleben. Die Fleischstücke herausnehmen und abtropfen lassen. Das Öl bis etwa 170 °C erhitzen und alle Fleischwürfel

© 2026 coquina.de

nochmals frittieren, etwa eine halbe Minute lang. Die Sauce zubereiten In eine Pfanne etwa 30 ml Öl geben und heiß werden lassen. Die Zwiebeln etwa eine Minute lang braten, dann Paprika und Bambussprossen, anschließend Wasser, Essig (Achtung: abschmecken!), Zucker, Tomatenmark, Salz und Zitronensaft zugeben und aufkochen lassen. Die Speisestärke in Wasser anrühren, in die Pfanne geben und glatt rühren. Anschließend die Schweinefleischwürfel zugeben und pfannenrühren. Sobald die Schweinefleischwürfel mit Soße überzogen sind, alles in einen Teller geben. Die halbe Zitrone in Scheiben schneiden und damit den Teller dekorieren.

© 2026 coquina.de