Bambusfleisch süß-sauer
Tang cu zhu sun zhūròu

Bambusfleisch süß-sauer (Tang cu zhu s&ucaron;n zhūròu) ist ein beliebtes chinesisches Gericht, das für seine ausgewogene Mischung aus süßen und sauren Aromen bekannt ist. Das Schweinefleisch wird oft mit Essig, Zucker und Sojasauce abgeschmeckt, was ihm eine angenehme Süße und Säure verleiht. Die Bambussprossen fügen eine knackige Textur hinzu, die das Gericht besonders interessant macht. Insgesamt ist es ein erfrischendes und geschmacklich vielseitiges Gericht, das sowohl leicht als auch herzhaft ist.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
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
¼ TL Pfeffer schwarz
4 EL Zucker
6 EL Sojasauce hell
2 EL Sojasauce dunkel
200 ml Hühnerbrühe
2 EL Maismehl

Vorbereitung
Die Pilze mit ½ l 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.

© 2025 coquina.de