Rezept

Typisch chinesisches süß-saures Schweinefleisch

Ein Rezept von Typisch chinesisches süß-saures Schweinefleisch, am 29.04.2024

Zutaten

- **600 g** mageres Schweinefleisch
- **2** Eier
- **300 g** Gemüse (rote Paprika, Stangensellerie und Gurke)
- **3 EL** heller Reisessig
- 1/2 l Öl
- **5 EL** Speisestärke
- Salz
- **2** Knoblauchzehen
- **2 EL** Zucker
- **5 EL** passierte Tomaten (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Fleisch in 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Streifen schneiden. Speisestärke mit 3 EL Wasser verrühren, Eier und 1 kräftige Prise Salz untermischen. Fleisch unterrühren.

2. Gemüse waschen und putzen, Gurke entkernen. Alles in feine Streifen oder Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Zucker, Essig, etwa 100 ml Wasser und passierte Tomaten verrühren.

3. Öl im Wok erhitzen. Fleisch darin portionsweise rundherum 3 Min. frittieren. Auf Küchenpapier abfetten lassen und im Backofen bei 70° warm halten.

4. Das Öl bis auf eine dünne Schicht aus dem Wok gießen. Paprika und Sellerie 2 Min. braten, Gurke und Knoblauch 1 Min. mitbraten. Sauce dazugießen und heiß werden lassen, salzen. Fleisch untermischen und rasch servieren.