

Rezept

Scharfes Schwein mit Cashewkernen

Ein Rezept von Scharfes Schwein mit Cashewkernen, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Schweineschnitzel	4 EL Reiswein (ersatzweise Sherry)
Salz	3 TL Speisestärke
750 g Lauch	40 g frischer Ingwer
5 Knoblauchzehen	2 TL Zucker
2 EL Essig	5-6 EL helle Sojasauce
3 EL Pflanzenöl	100 g ungesalzene Cashewkerne
3-5 getrocknete Chilischoten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in feine Streifen schneiden. 2 EL Reiswein mit ¼ TL Salz und 1 TL Stärke verrühren und mit dem Fleisch mischen, beiseite stellen. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und schräg in Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen, beides in feine Scheiben schneiden. Zucker mit Essig, Sojasauce, 2 EL Reiswein und 2 TL Stärke verrühren.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Cashewkerne darin goldbraun rösten, herausnehmen. Die Chilischoten anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch in dem Öl unter Rühren anbraten. Lauch, Ingwer und Knoblauch dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Die angerührte Speisestärke dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Cashewkerne untermischen. Mit Reis servieren.