

Rezept

Wie aus dem China-Restaurant: Schweinefleisch süßsauer

Ein Rezept von Wie aus dem China-Restaurant: Schweinefleisch süßsauer, am 20.04.2024

Zutaten

700 g mageres Schweinefleisch	2 EL Speisestärke
2 EL Reiswein	1 Ei
Salz	1 rote Paprikaschote
1 Stück Salatgurke (etwa 10 cm)	1 Stange Lauch
1 Stück Ingwer (1-2 cm)	2 Knoblauchzehen
3 EL Zucker	3 EL heller Reisessig
2 EL Reiswein	2 EL Sojasauce
2 EL passierte Tomaten oder Ketchup	1/2 l Öl zum Frittieren und Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Das Schweinefleisch in knapp 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Streifen schneiden. Die Speisestärke mit dem Reiswein anrühren, mit dem Ei und 1 Prise Salz verquirlen. Zum Fleisch schütten und alles gut vermengen.
2. Für die Sauce Paprikaschote waschen und der Länge nach aufschneiden. Den Stiel rausbrechen und die Häutchen samt Kernen rauszupfen. Die Schotenhälften in Rauten oder Quadrate oder Rechtecke schneiden. Das Gurkenstück waschen und der Länge nach halbieren. Die Kerne aus der Mitte rauskratzen, Gurke in dünne Scheiben schneiden. Vom Lauch die Wurzeln und die ganz dunkelgrünen Teile abschneiden. Den Lauch längs aufschlitzen, gut waschen und in schmale Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken oder auch durch die Presse drücken.
3. Den Zucker mit Reisessig, Reiswein, Sojasauce und passierten Tomaten oder dem Ketchup zu einer Sauce verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
4. Den Backofen auf 100 Grad einschalten. Eine Platte mit einer dicken Schicht Küchenpapier belegen. Öl im Wok oder in einem Topf richtig heiß werden lassen. Die Fleischstreifen portionsweise ins Öl legen und rundherum ungefähr 3 Minuten frittieren. Mit dem Schaumlöffel rausholen, auf die Platte mit dem Küchenpapier legen und im Backofen heiß halten.
5. Wenn alle Fleischstreifen gebraten sind, Öl bis auf einen dünnen Film aus Wok oder Topf gießen (erst einmal in einen anderen Topf und abkühlen lassen, dann gesiebt wieder in die Flasche füllen und später noch mal verwenden). Paprika im Fett 1 Minute braten. Lauch und Gurke mit Ingwer und Knoblauch dazugeben, noch 1 Minute braten. Die Sauce dazuschütten und heiß werden lassen. Mit dem Fleisch rasch mischen und gleich servieren, damit die Teighülle auch wirklich knusprig bleibt.