

Süß-saures Schweinefleisch

25–35 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Schweinskaree ohne Knochen
1 EL	Sojasauce
80 g	Maisstärke
0.5 Stk.	Ananas
1 Stk.	Roter Paprika
0.5 Stk.	Zwiebel
250 ml	Öl zum Braten des Schweinefleischs
1 EL	Schweinsbraten Gewürzsalz

Für die Sauce:

2 EL	Sesamöl
2 EL	Tomatenmark
2 Stk.	Knoblauchzehen
80 ml	Apfel- oder Reisessig
60 ml	Wasser
80 g	Brauner Zucker
1 EL	Sojasauce
1 TL	Maisstärke

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Dann das Schweinefleisch in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und das Schweinsbraten Gewürzsalz und Sojasauce hinzufügen. Danach mischen und mit einem Löffel die Hälfte des Fleisches in die Schüssel mit der Speisestärke geben. Alle Fleischstücke gut mit Speisestärke bedecken und auf einen sauberen Teller geben. Den Vorgang mit dem restlichen Fleisch wiederholen.
2. Im nächsten Schritt einen Teil des Fleisches in die Pfanne mit Öl geben (darauf achten, dass die Pfanne nicht zu voll ist) und vier bis fünf Minuten braten, dabei gelegentlich umrühren. Das gebratene Fleisch auf einen Teller geben. Während das Fleisch brät, die Ananas und den Paprika in 1,5 x 1,5 cm große Würfel und die Zwiebel in Viertel schneiden.
3. Nun eine tiefe Pfanne oder einen Wok erhitzen und Öl hinzufügen. Dann sofort Tomatenmark und Knoblauch hinzufügen und eine Minute lang anbraten. Anschließend Essig, Wasser und Zucker hinzufügen und bei starker Hitze etwa zwei Minuten kochen. Paprika, Zwiebel und Ananas zugeben und weitere drei Minuten kochen. Die Sojasauce und die Brühe in einer Schüssel verrühren.
4. Im letzten Schritt das Fleisch und die Soja-Brühe-Mischung mit der Ananas, der Zwiebel und der Paprika in die Pfanne geben und weitere drei Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und mit Reis und Frühlingszwiebeln servieren.