

Pfannengerührtes Schweinefleisch XO



Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Schweinefilet, quer zur Faser in dicke Scheiben geschnitten
- 3 EL XO-Sauce
- einige Tropfen Sesamöl
- 1 ½ TL scharfe Bohnenpaste
- ¼ TL Chiliöl
- 1 EL Zucker
- 1 EL helle Sojasauce
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Frühlingszwiebeln, in 4 cm lange Stücke geschnitten
- 1 kleines Stück Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g Bambussprossenscheiben aus der Dose, abgespült und abgetropft
- 1 EL Shao Xing

Zubereitung

Drei verschiedene Chiliwürzen sorgen für die Komplexität und das Aroma dieses Gerichts. Da sie alle gleichzeitig hinzugefügt werden, ist es ganz einfach. XO-Sauce kann selbst gemacht oder fertig gekauft werden.

Bambussprossen werden wegen ihrer Konsistenz hinzugefügt. Vor dem Servieren also immer abschmecken.

XO-Sauce mit Sesamöl, scharfer Bohnenpaste, Chiliöl, Zucker und Sojasauce in einer kleinen Schüssel mischen. Wok erhitzen, bis er raucht. Öl hineingeben, Schweinefleisch im heißen Fett portionsweise bräunen. Zum Schluss das gesamte Fleisch in den Wok geben und Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Bambussprossen hinzufügen und unter Rühren braten, bis es duftet. Alles mit Shao Xing ablöschen, XO-Saucenmischung dazugeben und unter Rühren kochen, bis die Sauce etwas eingedickt ist.

Guten Appetit.