

Kochen mit Klaus

Asia-Schweinefleisch-Topf (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweinegulasch 3 Knobzehen, 2-3 Zwiebeln, 1 Chili,
- 20 g Ingwer, 8 EL Sojasauce, 3 EL Asia süße Chilisauce, 3 TL Stärke,
- 1 rote, 1 grüne Paprika, 2 Möhren, 250 g Champignons, 100 ml Brühe
- 350 g TK-Asia-Gemüse, Zitronenpfeffer getr. Koriander, Sesamöl,
- Sesamkörner

Zubereitung:

1. Gulasch kleiner schneiden. Knobi, Ingwer, 1 Zwiebel u. Chili fein würfeln. Alles mit 5 EL Sojasauce, Chilisauce, 4 EL Sesamöl u. Stärke vermengen. 24 Std. kühl marinieren lassen.



2. Zwiebeln achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte, Pilze in Spalten schneiden. Zwiebeln in etwas Öl andünsten, Fleisch mit Marinade zugeben u. anbraten, Gemüse mitbraten. Brühe zugeben u. pfannenrühren.



3. Mit Sojasauce u. Zitronenpfeffer würzen. Koriander unterheben u. mit Sesamkörnern garniert zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Jasmin-Reis mit Chilifäden servieren.

