

Kochen mit Klaus

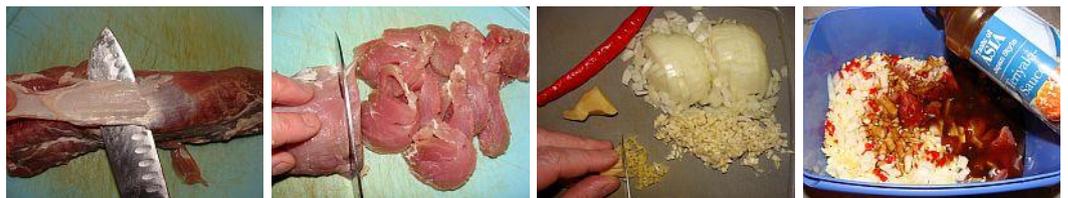
Feuriger Filet-Topf auf Reis (🌶️+)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweinefilet, 3 Knobizehen, 20 g Ingwer, 2 Zwiebeln, 1 Chili,
- 8 EL Soja-, 5 EL Teriyaki-, 4 EL süße Asiasauce, 4 EL Chiliöl,
- 2 TL Stärke, 250 g Paprika-Mix, 3 Möhren, 350 g TK-Asia-Gemüse,
- Zitronenpfeffer, 100 ml Brühe, getr. Koriander, Sesamkörner

Zubereitung:

1. Filet parieren u. in feine Scheiben schneiden. 1 Zwiebel, Knob, Ingwer u. Chili fein würfeln. Alles mit je 5 EL Sojasauce, Teriyaki-sauce, 4 EL Chiliöl u. Stärke vermengen. 12 Std. kühl marinieren.



2. Zwiebel achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte schneiden. Zwiebeln in etwas Sesamöl anbraten, 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: Auf Jasmin-Reis mit Chilifäden servieren.

