

Kochen mit Klaus

Scharfes Filet mit Shiitake-Pilzen (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g Schweinefilet, Zitronenpfeffer, 1 Glas Shiitake-Pilze, Sesamöl,
- 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 20 g Ingwer, 2 Möhren, 4 Lauchzwiebeln,
- 2 rote Chili, 250 g Paprika-Mix, je 100 ml Soja- & Austernsauce,
- 8 EL Hoisinsauce, 1 TL Zucker, Sesamkörner, Chili-Fäden

Zubereitung:

1. Pilze abgießen u. etwas kleiner schneiden. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. 1 Zwiebel, Knobi fein würfeln. Chili fein hacken. Restl. Zwiebeln achteln. Möhren schälen, in feine Stifte, Filet in Streifen schneiden. Filet mit Knobi, Ingwer, Chili, Sojasauce u. 4-5 EL Sesamöl vermengen u. für 1-2 Std. abgedeckt kühl marinieren lassen.



2. Zwiebeln u. Möhren in heißem Sesamöl anbraten, Filet mit Marinade zufügen u. mitbraten. Paprika u. Lauch zugeben, mit Zucker u. Zitronenpfeffer würzen, abgedeckt 10 Min. dünsten.



3. Pilze zugeben u. unter Rühren erhitzen. Mit Hoisin- u. Austernsauce würzen, weitere 10 Min. kochen lassen. Evtl. mit Reiswein oder etwas Wasser verlängern. Mit Sesamkörnern garnieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu mit Chili-Fäden bestreuten Basmati-Reis reichen. Lecker!



Erstellt von Klaus am 16.08.2012