

Kochen mit Klaus

Schweinefiletstreifen mit Asiagemüse (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 550 g Schweinefilet, 4 Zwiebeln, 25 g Ingwer, 4 Knobizehen, 1 Chili,
- 3-4 Möhren, 250 g Paprikamix, 5 Lauchzwiebeln, 2 EL Speisestärke,
- 200 g braune Champignons, Sojasauce, Erdnussöl, Austernsauce,
- 350 g TK-Asiagemüse, 2 TL br. Zucker, 50 g Erdnüsse, Koriander

Zubereitung:

1. Filet parieren, in Streifen schneiden. 1 Zwiebel, Knob, Ingwer u. Chili fein würfeln. Mit Filet, 3 EL Öl, 4 EL Sojasauce, 5 EL Austernsauce u. Stärke verrühren u. für mind. 24 Std. kaltstellen.



2. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Pilze in Spalten, Lauchzwiebeln in Ringe, Möhren in Stifte schneiden.



3. Zwiebeln u. Möhren in heißem Öl anbraten, Filet mit Marinade, Paprika. Lauch, Pilze u. TK-Gemüse mitbraten, Erdnüsse, 4 EL Sojasauce, 5 EL Austernsauce u. Zucker unterheben, alles für 25 Min. köcheln lassen. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten:

Mit Chilifäden garnierten Basmati-Reis servieren.

