

Kochen mit Klaus

Würzige Asia-Schnitzelpfanne (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- Sesamöl, 1 Stange Lauch, 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 3 Möhren,
- 1 rote & gelbe Paprika, 20 g Ingwer, 1 Chili, 300 g Schweineschnitzel,
- Salz, Zitronenpfeffer, 80 ml Sojasauce, 1 Glas Mungobohnenkeime,
- 200 ml Austernsauce, 1 TL Zucker, 1 Glas asiatische Pilzmischung

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen u. schälen. Ingwer, Knobli u. Chili fein hacken, Zwiebeln achteln. Paprika grob würfeln. Lauch in breite Ringe, Möhren in Stifte u. Schnitzel in feine Streifen schneiden. Sojasauce, Salz, Zitronenpfeffer, Ingwer u. Knoblauch verquirlen u. das Fleisch darin mind. 2 Std. abgedeckt kühl marinieren.



2. Fleisch abtropfen lassen (Marinade auffangen), in heißem Sesamöl anbraten u. herausnehmen. Möhren im Bratfett u. etwas Öl anbraten, dann Zwiebeln u. Chili mitbraten. Paprika u. Lauch zugeben, mitbraten. Mit Marinade u. Austernsauce ablöschen. Mit Salz, Zucker u. Zitronenpfeffer würzen. Ca. 10 Min. unter Rühren köcheln lassen.



3. Mungobohnenkeime, Pilze abgießen, mit Fleisch unterheben u. unter Rühren erhitzen.



Tipp des Chaoten: *Mit Basmati-Reis servieren. Lecker!*

