

Schweinefilet mit Ingwerstreifen Thai-Art



Zutaten:

- 1000g Schweinefilet
- 3x EL Reiswein (Shao Xing)
- 8x Shiitake-Pilze (getrocknet)
- 2x EL Fischsauce
- 3x EL Austernsauce
- 8x EL Hühnerbrühe
- 1x TL Palmzucker
- 3x Chinaknoblauch (grob gehackt)
- 30g Ingwer (grob gehackt)
- 90g Ingwer (Julienne geschnitten, frittiert)
- 1x rote Paprika (in Rauten geschnitten)
- 3x Frühlingszwiebeln (in Rauten geschnitten)
- 2x rote Zwiebeln (breite Streifen)
- 2x rote Peperoni (in Ringe schneiden)
- Weißer Pfeffer (frisch gemahlen)

Anleitung:

- Das Fleisch parieren, in ca. 5cm lange, 2cm breite und 3mm starke Stücke schneiden, (quer zur Faser) mit dem Reiswein marinieren.
- Die Shiitake-Pilze ca. 2 Stunden einweichen, dann Stile entfernen und in breite Streifen schneiden.
- Fischsauce, Austernsauce, Hühnerbrühe und braunen Zucker vermischen.
- Ingwer, weiße Teile der Frühlingszwiebeln, grob gehackter Knoblauch und Pilze in eine Schüssel.
- Einen Wok erhitzen bis er raucht, Erdnussöl zugeben und das Fleisch nach und nach scharf anbraten, im Abstellwok warmhalten.
- Ingwer, weiße Teile der Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Pilze bei mittlerer Hitze anbraten, die Saucenmischung zugeben und alles kurz mitbraten.
- Die Paprika, grüne Teile der Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln und Peperoni kurz mitbraten, Fleisch wieder zugeben & ebenfalls kurz mitbraten.
- Abschmecken mit weißem Pfeffer und evtl. Fischsauce.
- Mit Thai Jasmin Reis und frittiertem Ingwer servieren.