

Schweinefleisch süß-sauer

Zutaten:

350 g	Schweinefleisch aus der Keule
1	scharfe rote Chilischote
2	Stangen Lauch
1 TL	feingehackter Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Dose	Ananas
4	grüne Paprika
1	verquirltes Ei
	Maisstärke
	Erdnussöl
1 EL	Reiswein oder Sherry

für die Sauce:

75 ml	Essig
1 EL	Sojasauce
$4\frac{1}{2}$ EL	Zucker
1 EL	Tomatenketchup
2 EL	Worcester-Sauce
$\frac{1}{2}$ TL	Salz

Schweinefleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Rücken eines Küchenmessers auf beide Seiten klopfen, um das Fleisch zarter zu machen. In mundgerechte Streifen schneiden.

Chilischote entkernen und in etwa 3 mm dicke Ringe schneiden. Lauch in 2 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch sehr fein hacken.

Ananas abtropfen lassen und in kleine Stücke zerteilen. Paprika in genauso große Stücke wie das Fleisch schneiden.

Saucenzutaten verquirlen. In einem Schälchen 2 TL Maisstärke in 4 TL kaltem Wasser auflösen.

Fleischstücke in das verquirlte Ei tauchen, dann in Maisstärke wälzen. 2 EL Öl bei mittlerer Hitze im Wok heiß werden lassen und das Schweinefleisch darin unter Rühren braten. Beiseite stellen und warm halten.

Noch 2 EL Öl im Wok erhitzen und den Knoblauch darin unter Rühren anbraten bis er zu duften beginnt. Dann den Lauch und den Paprika zufügen.

Wenn der Paprika zart zu werden beginnt, Chiliringe, Ananas und Schweinefleisch zugeben und alles nochmal rasch unter Rühren durchbraten. Mit Reiswein oder Sherry aromatisieren.

Dann die süß-saure Sauce zufügen. Zum Schluss die angerührte Maisstärke hineinkippen. Alles gut durchmischen, vom Herd nehmen und servieren. Dazu Klebreis servieren.