

Schweinegulasch nach asiatischer Art



- 500 g Schweinegulasch
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Sojasauce
- ca. ½ Packung asiatisches Gemüse (TK)
- oder nach Vorrat: Paprika, Brokkoli, Karotten, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 4 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- 1 EL Reisessig
- optional: etwas Zitronensaft
- Öl zum Braten

Zubereitung

- Fleisch kleiner schneiden, mit Stärke und 2 EL Sojasauce mischen, ca. 30 Min. marinieren
- Öl stark erhitzen, Fleisch scharf anbraten, herausnehmen
- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein schneiden, im Bratfett anbraten
- Gemüse zugeben, kurz mitbraten
- Fleisch zurück in die Pfanne geben
- Sojasauce, Honig und Reisessig zugeben, alles vermengen
- Einige Minuten braten, bis Fleisch gar und Sauce gebunden ist
- Optional mit Zitronensaft abschmecken