

# Süss-saures Schweinefleisch

## Marinade

½ Teelöffel Pfeffer aus der Mühle

2 Esslöffel dunkle (dark) Sojasauce

1 Teelöffel dunkler Reiswein

500 g mageres Schweinefleisch, z. B. Nierstück, in 2 cm Würfeln

1. Pfeffer mit Sojasauce und Reiswein in einer Schüssel verrühren. Alles in einer Schüssel verrühren. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, mit der Marinade mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren.

## Teig

4 Esslöffel Mehl

6 Esslöffel Maizena

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Öl

2 frische Eier, verknüpft

Trockene Zutaten mischen, Rest dazu geben zu dickflüssigem Teig verrühren, zugedeckt beiseite stellen.

## Fleisch

Öl zum Frittieren

Öl in einer tiefen Chromstahlpfanne oder im Bratpfopf auf ca. 160 Grad erhitzen. Fleisch portionenweise im Teig wenden und im heissen Öl ca. 4 Min. frittieren, auf Haushaltspapier abtropfen, auf einer Platte warm stellen.

## Süss-saure Sauce

4 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Wasser

2 dl Ananassaft

3 Esslöffel Ketchup

1 Esslöffel dunkle (dark) Sojasauce

wenig frischer Ingwer, fein gerieben

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Esslöffel Maizena mit 2 Esslöffel Wasser angerührt



1. Zucker und Wasser aufkochen, hellbraun caramolisieren, Pfanne von der Platte ziehen. Ananassaft dazugiessen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Ketchup, Sojasauce, Ingwer und Knoblauch begeben, verrühren und aufkochen.
3. Maizena unter Rühren begeben, ca. 3 Min. köcheln. Zugedeckt warm stellen.

## Gemüse

1 EL Erdnussöl

250 g grüne Spargeln, in Stücken

2 Rübli, in feinen Streifen

2 Bundzwiebeln, halbiert, in feinen Streifen

1 EL Sojasauce

1 Baby-Ananas, in Scheiben, geviertelt alles beiseite stellen

1. Erdnussöl heiss werden lassen, Gemüse ca. 3 Min. rührbraten, würzen, Ananas begeben, mit Sauce mischen. Fleisch darauf anrichten.

**Dazu passt:** Basmati- oder Parfümreis.

**Tipp:** anstelle von Reiswein Sherry verwenden.