

Süss-saures Schweinefleisch

(für 4 Pers.)



Marinade

½ KL Pfeffer aus der Mühle
2 EL Sojasauce
1 KL Reiswein

alles in einer Schüssel verrühren

400g mageres Schweinefleisch,
z. B. Nierstück, in 1,5 cm Würfel

mit Haushaltspapier trockentupfen, mit
Marinade mischen,
zugedeckt im Kühlschrank
ca. 1 h marinieren

Teig

4 EL Mehl
6 EL Maizena
1 KL Backpulver
1 KL Salz
1 KL Öl
2 Eier, verknüpft

trockene Zutaten mischen, Rest dazugeben
zu dickflüssigem Teig verrühren, zugedeckt
beiseite stellen

Süss-saure Sauce

4 EL Zucker
2 EL heisses Wasser

Zucker ohne Rühren hellbraun werden lassen,
sofort vom Feuer nehmen, ablöschen

2 dl Ananas- od. Orangensaft

dazugießen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich
der Zucker aufgelöst hat

3 EL Hot Ketchup
1 EL Sojasauce
wenig frischer Ingwer, fein gerieben
1 Knoblauchzehe, gepresst

alles begeben, verrühren, aufkochen

1 EL Maizena mit
2 EL Wasser angerührt

unter Rühren begeben, ca. 1 Min. köcheln
Zugedeckt warm stellen

Gemüse

½ rote Peperoni, in feine Streifen
2 Rüebli, in feine Streifen
2 Frühlingszwiebeln, halbiert, in feine Streifen
1 Babyananas, in Scheiben

Frittieren

Fleisch im Teig wenden und portionenweise bei 160°C ca. 4 Min frittieren, abtropfen, warm stellen

Gemüse portionenweise bei 180°C ca. 1 Min. frittieren, abtropfen, mit dem Fleisch anrichten und der Sauce dazu servieren.

