

Schweinsrippchen mit Gemüse asiatisch

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g	Rippchen roh
300 g	Lauch
1	Zwiebel (rot)
1	Peperoncino
1	Knoblauchzehe
100 g	Shitake-Pilze
200 g	Spinat alternativ Pak-Choi
1 dl	Sojasauce mild
½ dl	Rindsbouillon
2 EL	Erdnussöl
1 TL	Maizena
50 g	Ingwer
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Lauch in Ringe und Zwiebel in Streifen schneiden. Ingwer in Scheiben, Peperoncino halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Shitakepilze Stiel entfernen und in Streifen schneiden. Rippchenfleisch in feine Streifen ca. 8x8 mm schneiden. Sojasauce, Bouillon und Maizena verrühren. Erdnussöl im Wok erhitzen. Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Pilze, Peperoncino in 2 Portionen aufteilen, kurz und kräftig anbraten bis es leicht zusammenfällt. Erste Hälfte des Fleisches zugeben und 1-2 Min. unter Rührbraten mitgaren. In vorgewärmte Schüssel geben. Zweite Portion dito. Sojasauce in den leeren Wok giessen, aufkochen, dann Spinat sowie das angebratene Gemüse mit Fleisch beifügen und alles kurz aber kräftig aufkochen lassen. Das Gericht in einer Schüssel servieren.

Dazu passt: Reis

Besonderes: Wenn an Stelle von Spinat *Pak-Choi verwendet wird soll dieses in Streifen geschnitten werden und zusammen mit dem Gemüse angebraten werden.