

doppelt gegarter Schweinebauch

Zutaten

400g Schweinebauch (am Stück, ohne Knochen)
1 große Paprika
60 g Porree
4 Scheiben Ingwer
1 EL Öl

Würzmischung

1 EL süße Bohnenpaste
1 EL Sambal-Olek
2 EL helle Soja-Sauce
1/2 EL schwarze Bohnepaste
1/2 EL Zucker
1 EL Reiswein oder Sherry

Zubereitung

Schweinebauch mit der Schwarze nach unten in den Wok legen. Zugedeckt in köchelndem Wasser ca. 25 Min. garen. Herausnehmen.

Paprika und Porree in Quadrate schneiden. Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden. Öl im Wok erhitzen. Schweinebauch unter Rühren langsam braten, bis das Fett glasig ist. Würzzutaten zusammen mit Paprika und Porree untermischen und bei hoher Temperatur ca. 2 Min. unter Rühren braten. Servieren.

Achtung: Ziemlich scharf!

Die Zutaten bekommt man am besten in asiatischen Supermärkten. Sehr zu empfehlen ist der große Laden auf der Kettwiger Str./Ecke Erkrather Str. (in Düsseldorf). Dort gibt es auch zu sehr günstigen Preisen Wok-Pfannen zu kaufen, die besser für den heimischen Herd geeignet sind, als normale Woks, weil man sie einen glatten Boden haben.