Leckeres Schweinefleisch süß-sauer

Mit dem Rezept für leckeres Schweinefleisch süß-sauer lässt sich ein Gericht zubereiten, das Asiafans bestimmt begeistern wird. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

350 g	Schweinefleisch
2 TL	Sojasauce
1 Prise	Maisstärke
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Paprika
0.5 Tassen	Ananas
3 Tassen	Öl (zum Frittieren)

Für die Sauce

50 g	Zucker
2 EL	Ketchup
2 EL	Sojasauce (dunkle)
0.5 TL	Salz
0.5 Tassen	Wasser
50 ml	Essig
1 EL	Maisstärke
4 EL	Wasser

Für den Teig

80 g	Mehl
80 ml	Maisstärke

1 Stk.	Eiweiß
1 EL	Pflanzenöl
80 ml	Wasser (warmes, bei Bedarf)

Zubereitung

1. Für das leckere Schweinefleisch süß-sauer als erstes das Fleisch in etwa einen zentimetergroße Würfel schneiden. Dann Sojasauce und Maisstärke mischen und das Fleisch für etwa 20 Minuten darin einlegen.

2. Danach Zucker, Ketchup, dunkle Sojasauce, Salz, Wasser und Essig in einer Schüssel verrühren und beiseitestellen. Anschließend Maisstärke in Wasser in einer separaten Schüssel auflösen und beiseitestellen.

3. Nun Karotten schälen und in sehr feine Stifte schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

4. Jetzt Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, währenddessen Ei trennen und das Eiweiß und die Maisstärke einrühren. Als nächstes Mehl und Pflanzenöl in die Schüssel geben und verrühren. Anschließend so viel warmes Wasser zufügen, bis sich ein dicker Teig ergibt.

5. Die marinierten Schweinefleischwürfel nun in den Teig eintauchen und diese dann in das heiße Fett legen, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Dann das Zuckerketchupgemisch in einer Pfanne erhitzen. Währenddessen die Ananasdose öffnen, den Saft abgießen und aufbewahren. Die Ananas zusammen mit den Karotten und Paprika in die Pfanne geben.

7. Nun die Hälfte des Ananassafts in die Pfanne einrühren und Maisstärke zugeben, für einige Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und / oder Essig abschmecken. Das Schweinefleisch nun auf Tellern anrichten und die Sauce darüber gießen.

Tipp

Das leckere Schweinefleisch süß-sauer wird traditionellerweise mit weißem Reis serviert. Das Schweinefleisch wird extra knusprig, wenn es noch ein zweites Mal frittiert wird. Statt Ananas aus der Dose funktioniert die Zubereitung natürlich auch mit einer frischen Ananas.