

# Schweinefleisch in Sojasauce

Typisch asiatisch: Schweinefleisch in Sojasauce mit knackigem Gemüse gelingt nach diesem Rezept in wenigen Minuten. Sojasauce und Ingwer geben dem Gericht die nötige Würze.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| 250 g          | Schweinefilet                    |
| 1 Stk.         | Zuckererbsenschoten              |
| 0.5 Stk.       | <a href="#">Karotten</a>         |
| 1 Stk.         | Schalotte                        |
| 1 Stk.         | <a href="#">Knoblauchzehe</a>    |
| 6 Stk.         | Shiitake Pilze                   |
| 2 EL           | Sojasauce (helle)                |
| 1 EL           | Chilipaste                       |
| 1 TL           | <a href="#">Zucker</a>           |
| 1 Stk.         | <a href="#">Ingwer</a> (1 cm)    |
| 1 Messerspitze | Maisstärke                       |
| 50 ml          | Hühnerbrühe                      |
| 1 Messerspitze | Fünf-Gewürze-Pulver              |
|                | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
| 1 EL           | Erdnussöl                        |

## Zubereitung

1. Für **Schweinefleisch in Sojasauce** das Gemüse und das Fleisch vorbereiten. Dazu die Karotten schälen und in etwa 3 Millimeter kleine Stifte schneiden. Die Erbsenschoten halbieren und die Shiitakepilze grob vierteln. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Schweinefleisch zuerst in Scheiben und dann in etwa 1 Zentimeter dicke Streifen

schneiden.

3. In einer Schüssel die handelsfertige, helle Soja- und Chilisauce mit der Maisstärke, dem Ingwer, der China-Gewürzzubereitung (Five-Spices), einer Prise Zucker und dem Geflügelfond mit einem Schneebesen verrühren. Ingwer mit einem scharfen Messer schälen, fein hacken und unter den Saucenansatz geben.
4. Einen großen Wok mit Erdnussöl gut erhitzen und das Schweinefleisch zum Anbraten dazugeben. Mit einem Holzspatel stetig rühren, das Fleisch leicht Farbe nehmen lassen und herausnehmen. In das gleiche Öl sofort die gesamte Gemüsemischung geben und für etwa 2 Minuten andünsten. Die Temperatur etwas reduzieren, mit der Sauce auffüllen und kurz aufkochen.
5. Wok vom Herd nehmen und das Schweinefleisch nochmals für 2 Minuten ziehen lassen. In mittlere tiefe Schüsseln servieren.

Unsere Empfehlung  
Wokpfanne 28 cm  
antihafversiegelung

 [hier bestellen](#)



## Tipp

Eine passende Ergänzung für das Schweinefleisch in Sojasauce sind fertig gezuckerte Ananas oder eingelegte Marillen aus der Dose. Nach Belieben etwas vom Fruchtsaft dazugeben.