

Gebratene Kartoffelstreifen süß sauer

Zutaten:

- Kartoffeln
- Paprika
- Zwiebel
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Sesamöl
- Weißer Balsamicoessig

1. Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Kartoffeln ca. 15 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, um etwas Stärke aus den Kartoffeln zu entnehmen.
Paprika und Zwiebeln auf einen Teller geben und zur Seite stellen.
2. Etwas Öl in einen Wok geben und erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln scharf anbraten, Kartoffelstreifen hinzufügen und unter ständigem Rühren durchbraten.
Paprikastreifen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Sesamöl abschmecken.

Geschmorter Schweinebauch mit Morcheln & Karottengemüse

Zutaten:

- Schweinebauch
- Morcheln
- Karotten
- Schalotten
- Knoblauch
- Ingwer
- Salz, Pfeffer, Zucker, Sternanis
- Sesamöl
- Hoisin-Soße, Soja-Soße (dunkel)

1. Schweinebauch in etwa 2 cm große Stücke schneiden, in kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten kochen lassen.
2. Währenddessen Schalotten fein würfeln, Ingwer in Streifen schneiden. Karotten in dicke Scheiben schneiden. Etwas Öl in einen Topf geben und erhitzen, Schalotten, Ingwer, Knoblauch und den Sternanis scharf anbraten. Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen und im Topf mit anbraten.
3. Nach etwa 10 Minuten Bratzeit Hoisin-Soße und Karotten hinzufügen kurz anbraten.
4. In den Topf so viel Wasser hinzufügen, dass das Fleisch bedeckt ist, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Soja-Soße hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Anschließend bei niedriger Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen.
5. 15 Minuten vor Kochzeitende die Morcheln hinzufügen.

Tipp: Anstatt Karotten, kann auch Kürbis verwendet werden oder Shiitake Pilze noch hinzugefügt werden.