



CHINA

**Si Chuan Zhu Rou Si**  
*Schweinefleisch-Streifen*  
*Szechuan-Art*

4–6 Portionen als Hauptgericht

**500 g Schweinsnierstück**  
**20 g getrocknete Mu-Err-Pilze**  
**1 grüne Peperoni**  
**100 g Bambussprossen**  
**1 EL frischer Ingwer**  
**5 cm Lauchstange**  
**2 EL Erdnussöl**

**MARINADE:**  
**2 EL Sojasauce**  
**2 EL Reiswein**  
**einige Tropfen Sesamöl**  
**1 TL Maisstärke**

**SAUCE:**  
**2 EL Sojasauce**  
**1 EL Reiswein**  
**1 EL Zucker**  
**1 EL Reissig**  
**1 EL Sambal Oelek**  
**1 Prise Glutamat**  
**1 TL Maisstärke**

**1** Marinade- und Saucenzutaten separat mischen. Fleisch vom Metzger in dünne Scheiben schneiden lassen (wie Fondue chinoise), diese in feine Streifen schneiden. Mit der Marinade mischen, 30 Min. zugedeckt kühl stellen.

**2** Pilze in lauwarmem Wasser 10 Min. einweichen, abtropfen lassen, Peperoni, Bambussprossen, Pilze, Ingwer und Lauch in feine Streifen schneiden.

**3** Fleisch im Öl bei guter Hitze unter Wenden sehr kurz anbraten. Herausnehmen, warm stellen. Peperoni, Bambussprossen, Pilze und Ingwer pfannenrühren. Mit der Sauce ablöschen, aufkochen, Fleisch und Lauch darunter mischen.

Mit gedämpftem Reis oder Jasminreis servieren.

**Tipp:** Es ist von Vorteil, wenn Sie das dünn aufgeschnittene Nierstück beim Metzger vorbestellen. Mu-Err-Pilze (sie heißen auch Wolken-Ohr-Pilze oder Black Fungus) gibt es auch bereits in Streifen geschnitten.