

Scharfes Schweinefleisch (asiatisch) mit Weißkohl, Frühlingszwiebeln und Paprika

In diesem asiatischen Pfannengericht erlebt man den guten alten Weißkohl mal von einer ganz anderen Seite: Vorausgesetzt, er wird nicht zulange mitgedünstet, verleiht er dem Gericht richtig "Biss".

Besonders gut gefällt mir hierbei die Geschmackskombination "süß-scharf-knofelig". Im China-Restaurant ist das Essen zumeist fader gewürzt, das Gericht erinnert eher an die leckeren Sachen, die es bei unserem Stamm-Thailänder gibt.

Leute, die keine scharfen (Piri-Piri-Schoten!) oder besonders knofigen Speisen mögen, sollten jedoch besser die Finger davon lassen.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schweinegeschnetzeltes (aus Schnitzelfleisch)
- 6-8 Zehen Knoblauch
- 2 TL Tabasco
- 2 TL Ketchup
- 2 TL süße Sojasauce (gibt es im Asienladen, ersatzweise kann man aber auch 1 TL helle Sojasauce und 1 TL Zucker nehmen)
- 2 TL helle Sojasauce
- 2 TL Sesamöl
- 1-2 Bund Frühlingszwiebeln (je nachdem, wie dick der Bund ist)
- 1/3 Weißkohl (ca. 700 g)
- 2 grüne Paprikaschoten
- 5 Piri-Piri-Schoten (aus dem Glas, in der Feinkostecke vom Supermarkt erhältlich)
- neutrales Speiseöl

Zubereitung

Für die Marinade den Knoblauch schälen und pressen, mit Tabasco, Ketchup, süßer und heller Sojasauce und dem Sesamöl vermengen. Die Mischung über das Geschnetzelte geben und mindestens 3 Stunden ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Derweil die Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Streifen schneiden, dabei auch ruhig das Grün mit verwerten (bis auf die ganz holzigen Enden).

Die Paprikaschoten entkernen und in ungefähr daumengroße Streifen schneiden.

Den Weißkohl (äußerste Blätter und Strunk entfernen) in Streifen schneiden. Hierfür würde ich keinen Hobel empfehlen, da die Streifen sonst zu fein und beim Dünsten schnell patschig werden.

Die Piri-Piri-Schoten in feine Ringe schneiden.

Speiseöl in einer hohen beschichteten Pfanne erhitzen und dann das Fleisch mit der Marinade hineingeben und rundum anbraten. Wenn keine rosigen Stellen mehr zu sehen sind, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

In den Pfannensud werden jetzt das gesamte Gemüse und die Piri-Piri-Schoten gegeben und einige Minuten lang angedünstet. Zwischendurch immer mal wieder probieren, wie gar das Gemüse ist.

Kurz vor Ende der Garzeit (also wenn man das Gefühl hat, das Gemüse ist noch etwas zu knackig) das Schweinegeschnetzelte hinzugeben und alles kräftig mit süßer und heller Sojasauce und Tabasco würzen.

Hierzu passen natürlich Basmatireis, aber auch asiatische Nudeln (wie auf dem Foto).