

Schweinefleisch süss-sauer

Zubereitung

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden.

In einem Wok oder Bratpfanne das Öl erhitzen und zuerst den Knoblauch kurz anbraten. Danach das Fleisch zugeben und 4-5 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten.

Zwiebel hineingeben und gut mischen. Mit Fischsauce, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Danach Paprika, Gurke, Tomaten, Ananas und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und weitere 4-5 Minuten braten.

Auf Tellern anrichten, mit Korianderblättern dekorieren und servieren.

Zutaten (6 Personen)

550 gr.	Filet vom Schwein
3 EL	Öl
6	Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
2	kleine, rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
3 EL	Fischsauce
1.5 EL	Palmzucker oder Rohrzucker
1.5	rote Paprika, entkernt und in Stücke geschnitten
½	Gurke, entkernt und in Scheiben geschnitten
1.5	Büchse Ananasstücke
3	längliche Tomaten, in Keile geschnitten
2	Frühlingszwiebel