Pikantes Schweinefleisch
Yu xiang ròu si

Pikantes Schweinefleisch, auch bekannt als Yu xiang ròu si, ist ein beliebtes Gericht aus der Szechuan-Küche. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus scharf, süß, sauer und salzig. Das Gericht zeichnet sich durch seine intensive Würze aus, die durch die Verwendung von Knoblauch, Ingwer und fermentierter Bohnenpaste entsteht. Die Kombination dieser Zutaten verleiht dem Gericht einen vielschichtigen und kräftigen Geschmack, der oft als »explosiv« beschrieben wird.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 Mu-Err-Pilze getrocknet
300 g Schweinefleisch
1 Prise Salz
4 EL Reiswein
1 TL Maismehl
2 TL Maismehl in 2 TL Wasser eingeweicht
100 g Bambussprossen
60 g Lauch
8 cm Ingwer
4 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Zucker
2 TL Essig
4 TL Sojasauce
100 g Öl
50 g Schwarze Bohnensauce scharf


Pikantes Schweinefleisch

Vorbereitung
Die Morcheln in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen. Dann waschen und in Streifen schneiden. In der Zwischenzeit das Fleisch in etwa 5 cm lange, feine Streifen schneiden. Mit Salz, 2 EL Reiswein und 1 TL Maismehl mischen. Die Bambussprossen in etwa 4 cm lange Streifen schneiden. Den Lauch, Ingwer und Knoblauch putzen bzw. schälen und fein hacken.

Zubereitung
Den Zucker mit Essig, Sojasauce, 2 EL Reiswein und das angerührte Maismehl mischen. Einen Wok erhitzen, das Öl angießen. Das Fleisch darin unter Rühren etwa ½ Minute anbraten, bis es nicht mehr zusammenklebt. Die Bohnenpaste, den Ingwer, Lauch und Knoblauch dazugeben und alles noch einmal ½ Minute braten. Die Bambussprossen und Pilze untermischen, die Sauce untermengen und noch einmal ½ Minute braten. Auf einem Teller servieren.

© 2026 coquina.de