Gebratene Glasnudeln mit Sauerkraut und Schweinefleisch
Suan cai fen si

Gebratene Glasnudeln mit Sauerkraut und Schweinefleisch (Suan cai fen si) ist ein vielseitiges und geschmacklich interessantes Gericht. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus herzhaften, sauren und leicht süßen Aromen. Das Sauerkraut bringt eine angenehme Säure und eine knackige Textur, während das Schweinefleisch zart und saftig ist. Die Glasnudeln fügen eine weiche und leicht elastische Textur hinzu, die das Gericht abrundet.
Insgesamt ist es ein herzhaftes und sättigendes Gericht, das durch die Kombination der verschiedenen Zutaten und Aromen besonders spannend ist.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Schweinefleisch
6 EL Öl
6 Chilischote(n) getrocknet
2 TL Sichuanpfeffer
2 Lauchzwiebeln
2 Zehen(n) Knoblauch
3 cm Ingwer
300 g Sauerkraut
200 g Glasnudeln
Für die Marinade
2 TL Sojasauce dunkel
2 TL Reiswein
2 TL Kartoffelmehl
1 Prise Salz
Für die Sauce
8 EL Hühnerbrühe
2 EL Sojasauce hell
2 EL Reiswein
1 Prise Salz

Vorbereitung
Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Zutaten für die Marinade verrühren und die Schweinefleischstreifen 20 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden, den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Glasnudeln 10 Minuten in heißem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und beiseite stellen. Die Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden.

© 2026 coquina.de

Zubereitung

Das Öl im Wok erhitzen. Chilis und Sichuanpfeffer kurz darin pfannenrühren, bis sich ihre Aromen entfalten. Chilis und Pfefferkörner herausnehmen und wegwerfen. Die Lauchzwiebel, den Knoblauch und Ingwer in den Wok geben und rühren, bis sich ihre Aromen entfalten. Das marinierte Schweinefleisch dazugeben und pfannenrühren, bis es Farbe nimmt.
Nun das Sauerkraut in den Wok geben und ½ Minute pfannenrühren. Die Sauce und die eingeweichten Glasnudeln in den Wok geben. Alles zum Kochen bringen und bei milder Hitze 5 Minuten zugedeckt schmoren. Heiß mit gekochtem Reis servieren.

© 2026 coquina.de