Kartoffeln mit Schweinefleischstreifen
Cu liu tu dou si

Kartoffeln mit Schweinefleischstreifen (Cu liu tu dou si) ist ein beliebtes chinesisches Gericht, das für seinen würzigen und leicht säuerlichen Geschmack bekannt ist. Die Kartoffeln werden in feine Streifen geschnitten und zusammen mit Schweinefleischstreifen gebraten. Typische Zutaten sind Sojasauce, Reisessig, Knoblauch und manchmal auch Chili, was dem Gericht eine angenehme Schärfe verleiht.
Die Kartoffeln bleiben dabei leicht knackig, während das Schweinefleisch zart und saftig ist. Die Kombination aus den verschiedenen Aromen und Texturen macht dieses Gericht besonders lecker und abwechslungsreich.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

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

Zutaten für 4 Portionen
700 g Kartoffel(n)
150 g Schweinefilet
4 EL Öl
4 Chilischote(n) getrocknet
2 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Zucker
1 EL Sojasauce hell
2 EL Reisessig
1 Prise Salz
½ TL Sesamöl
Für die Marinade
1 ½ TL Kartoffelmehl
1 ½ TL Reiswein
1 TL Sojasauce dunkel
1 Prise Salz

Vorbereitung
Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in feine Streifen schneiden. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren und das Schweinefilet darin 20 Minuten ziehen lassen.
Die Kartoffeln schälen und in ½ cm breite Streifen schneiden und 10 Minuten in kaltes Wasser legen. Die Chilischoten in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.
Zubereitung
2 EL Öl im Wok erhitzen. Die marinierten Filetstreifen darin pfannenrühren, bis sie etwas Farbe nehmen. Herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl im Wok erhitzen. Chili und Knoblauch darin pfannenrühren, bis sich ihre Aromen entfalten. Kartoffeln dazugeben und pfannenrühren.

© 2026 coquina.de

Zucker, Sojasauce, Reisessig und Salz dazugeben und weitere 2 Minuten pfannenrühren. Die gebratenen Filetstreifen unterheben und das Gericht mit etwas Sesamöl beträufeln. Heiß mit gekochtem Reis servieren.

© 2026 coquina.de