

Chinesische Küche

Sauer-scharfe Fleischsuppe (Suen Lo Fong)

150 g Schweinefleisch	fein schnetzeln
1 EL Mehl	
Salz, Pfeffer	mit Fleisch mischen
Öel	Fleisch darin anbraten
½ Tasse Bambussprossen	
1 Lauch	
4 Pilze	fein schneiden
ca. 1 Liter Hühnerbrühe	kochen und nacheinander Gemüse, Fleisch und hineingeben
1 Handvoll Glasnudeln	
je 2 EL Sojasauce	
Essig	
Chilisauce oder Sambal Oelek	Suppe abschmecken
2 Eier	verquirlen und zugeben
1 - 2 Frühlingszwiebeln	fein schneiden und obenauf legen

Schweinefilet in Mandeln gebacken mit süß-saurer Sauce

1 Lende	in ½ - 1 cm dicke Scheiben schneiden
Salz, Pfeffer	Fleisch würzen
150 g Mehl	
1 TL Salz	
1 - 2 EL Oel	
2 EL Curry	
3 EL Mandeln	
ca. ⅛ l Wasser	Ausbackteig herstellen, Fleisch durch den Teig ziehen und in heißem
Oel	ausbacken, warmstellen
1 Tasse Ananassaft oder anderen Obstsaft	
1 Tasse Wasser	
1 Tasse Tomatensaft	
1 Tasse Brühe	
3 EL Essig	
3 EL Zucker	
2 EL Sojasauce	
Tabasco oder Sambal Oelek	verrühren, aufkochen und mit
Stärke	
Wasser	binden, über die Fleischstücke gießen.