Reis Rezepte

Chinesische Reispfanne Mit Schweinefleisch

Anzahl: 1 Portion

Stichworte: Reisgerichte, Fleisch, Gemüse, Schwein

200 g Schweinefleisch 2 Karotten

Salz 1 rote Paprikaschote Pfeffer 100 g Champignons

Chinagewürz 1 Bd. Frühlingszwiebeln

1 Essl. Sojasauce 4 Tomaten Öl 400 g Reis 1 Zwiebel -gekocht

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Chinagewürz einreiben. Sojasauce darüber träufeln und das Fleisch 15 Minuten ziehen lassen. Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch darin anbraten.

Zwiebel in Ringe schneiden, Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe, die gewaschenen und enthäuteten Tomaten in Scheiben schneiden. Das zerkleinerte Gemüse zum Fleisch geben.

In der zugedeckten Pfanne bei milder Hitze 20 Minuten garen. In einer vorgewärmten Schüssel mit dem Reis vermengen.

Dazu: Tomatensalat.