

Soßen Rezepte

Einfache Schweinefleischsauce

Gattung: Fleisch, Saucen, Schwein

200 g	Schweinefleisch, durchwachsen	2 Essl. Sojasauce
2 Essl.	Erdnussöl oder	1/8 Liter Brühe
2 Essl.	Maiskeimöl	1 geh. TL Zucker
2 Essl.	Zwiebeln; gehackt	1/4 geh. TL Glutamat
1/2	geh. TL Salz	1/2 Essl. Maisstärke

Das Schweinefleisch grob hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefleisch und die Zwiebeln zufügen und auf mittlerer Hitze etwa 4-5 Minuten unter stetem Rühren braten, dabei salzen.

Mit Sojasauce und Brühe angiessen, den Zucker und das Glutamat hineinstreuen. Das Ganze weitere 4-5 Minuten köcheln lassen.

Die Maisstärke mit 4 Esslöffeln Wasser verrühren und an die Flüssigkeit geben. So lange rühren, bis die Sauce dicklich wird.

Über Nudeln giessen, die in Portionsschalen angerichtet sind.