



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## China: gebratener Reis mit Schweinelendchen

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Schweinefilet	6 Lauchzwiebeln
8 EL Sojasoße	250 g Möhren
Sesamöl, Pflanzenöl	frischer Ingwer
250 g Basmati-Reis	2 Knoblauchzehen
Salz	100 ml Gemüsebrühe

### Zubereitung:

Fleisch in breite Scheiben schneiden, mit Sojasauce und Sesamöl marinieren.

Geschälte Möhren, halbieren und in Scheiben schneiden.

Halbierte Lauchzwiebeln 4 cm lange Stücke schneiden.

Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Öl in einem Wok oder einer Pfanne stark erhitzen. Fleisch unter Wenden im heißen Öl kurz braten, dann herausnehmen.

Möhren, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in dem Bratensatz anbraten.

Mit Brühe ablöschen und herausnehmen.

Öl im Wok erhitzen. Gekochten Reis anbraten. Gemüse und Fleisch dazugeben und untermischen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer