



Chinesisches Schweineragout

4-6 Portionen

750 g Schweinenacken
750 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
5 EL Erdnussöl, bei Bedarf mehr
3 TL Curry
40 g Ingwer [1 TL gemahlener Ingwer]
Salz
Pfeffer
2 EL Speisestärke
1 Ananas [1 Dose Ananasstücke]

Das Fleisch in Würfel schneiden und in ½ Liter Salzwasser gar kochen; beiseite stellen
Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden
Knoblauch pellen und fein würfeln
Ananas schälen, zerteilen, in Würfel schneiden [Dosen-Ananas abtropfen lassen, Saft anderweitig verwenden]

Zwiebelringe in dem Erdnussöl im Wok (oder einer Pfanne) braten, bis sie beginnen, weich zu werden. Knoblauch, Ingwer und Gewürze zugeben und weitere 10 Min. dünsten. Fleisch mitsamt der Brühe zugeben und aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit binden. Noch einmal pikant abschmecken und die Ananasstücke zugeben.

Dazu: Basmati-Reis

Getränk: Bier oder Weißwein