

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

Schweinefleisch mit Pilzen



ca. 15 Min.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

Zusätzlich muss zur Zubereitungszeit **1 Std. Marinierzeit** gerechnet werden.

Zutaten

500 g mageres Schweinefleisch, z.B. Filet

Marinade

2 - 3 EL Sojasoße
2 - 3 TL Hoisinsoße
1 - 2 EL Tomatenmark
1 - 2 EL trockener Sherry
1 - 2 getrocknete Chilischote ohne Kerne, in kleine Stücke
1 TL Zucker
1 EL Pflanzenöl

Zubereitung



Das Fleisch quer zur Faser in sehr dünne Scheiben schneiden, die Scheiben etwa 4 mal 3 cm groß.

Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren und die **HÄLFTE** der Marinade mit dem Fleisch vermischen. Das Fleisch etwa 1 Std. ziehen lassen. Wer es pikanter mag, nimmt die höhere Angaben bei der Marinade.



Bei Verwendung von getrockneten Pilzen müssen diese erst im warmen Wasser eingeweicht und dann die harten Stiele entfernt werden. Champignons werden in Scheiben, Tongkupilze in Streifen geschnitten.

Die Pilze in dem Öl in einer Pfanne 2 - 3 Min. anbraten, das Fleisch dazugeben und auf höchster Stufe 2 Min. anbraten. Wenn Dosen-Champignons verwendet werden, nur das Fleisch anbraten und die Pilze dann unterrühren.

Zusätzlich

ca. 150 g Champignons oder einige Tongkupilze
2 EL Pflanzenöl
1 TL Speisestärke oder Mehl
ca. 1/8 Liter Wasser

Nun die restliche Marinade darüber geben und alles noch 1 Min. braten, dabei ständig wenden.

Das Wasser mit der Speisestärke oder dem Mehl verrühren, dazugeben und alles nochmal abschmecken.