

## **Süß-Saures Schweinefleisch**

### **Zutaten**

**2 rote Paprikaschoten**

**1 grüne Paprikaschote**

**1 Dose Ananasstücke (425 ml)**

**4 El Öl**

**750 gr. Schweinelende oder Schnitzfleisch**

**5 El Sojasauce**

**Salz, Pfeffer**

**50 gr. Stärkemehl**

**4 El Öl**

**125 ml Fleischbrühe**

**5 El Sojasauce**

**4 El trockenem Sherry**

**2 El Essig**

**3 El Stärkemehl**

**3 El saurer Sahne**

### **Zubereitung**

Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Die Ananasstücke abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen. Alles mit den 4 El Öl dünsten. Das Schweinefleisch in Würfel schneiden und mit der Sojasauce, Salz und Pfeffer marinieren. Darüber dann 50 gr. Stärkemehl stäuben. Dieses dann in den weiteren 4 El Öl braten. 125 ml heiße Fleischbrühe dazugießen. Mit der Sojasauce, trockenem Sherry und dem Ananassaft, Essig, etwas Salz abschmecken. Mit dem Stärkemehl binden und mit der sauren Sahne verfeinern. Paprika dazugeben.

Dazu passt Reis.