

Kochen

Qin Xie

Dienstag, den 31.05.2022

Spargel-Schweinebauch-Röllchen mit Honig-Sojasauce

Für 4 Personen

Zutaten

- 10 Stangen Spargel, grün
- 10 Scheiben Schweinebauch, hauchdünn geschnitten
- 4 EL Sojasauce, hell
- 1 EL Austernsauce
- 2 EL Honig
- 0,5 TL Maisstärke
- etwas Pfeffer
- 6 EL Wasser
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Sesamsamen



Zubereitung

1. Spargel abbrausen und evtl. das untere Ende schälen.
2. Schweinebauchscheiben auf einer Arbeitsplatte ausbreiten. Spargel entweder ganz lassen oder evtl. in Stücke schneiden.
3. Soja-, Austernsauce, Honig, Stärke, Pfeffer und Wasser in einer Schüssel gut verrühren.
4. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin von allen Seiten hellbraun braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
5. In der gleichen Pfanne die vorbereitete Sauce erhitzen, die Röllchen dazugeben, abdecken und etwa 2-3 Minuten köcheln lassen.
6. Röllchen und Soße auf Tellern anrichten, mit Sesam bestreuen und servieren. Dazu passen Reis und Salat oder Pfannengemüse.