

Chinesischer Eintopf

Zutaten: 300g Schweinefleisch geschnetzelt
150g Crevetten (gross)
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
3 mittelgrosse Karotten
100g Glasnudeln, 100g Teigwaren (z.B. Nudeln)
ca. 10g getrocknete Pilze (Mu Err, black Fungus)
4 Scheiben Ananas (1 kleine Dose)
Sojasauce, Honig
1/2 dl Weisswein, 1,5 dl Gemüsebouillon
Tomatenpüree, Ketchup
evtl. etwas chinesische Sauce (süss-scharf)

Zubereitung:

Das Fleisch würzen und anbraten. Für die letzte Minute die Crevetten (mit Knoblauchpulver und Zitronensaft gewürzt) begeben und mitbraten. Herausnehmen und bei Seite stellen. Die Pilze in Wasser einlegen. Die Teigwaren al dente kochen. Die Glasnudeln in einer Schüssel mit siedendem Wasser übergiessen.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken und die Karotten in feine Streifen schneiden. Die Ananas in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse dünsten, Pilze, Ananas und Tomatenpüree begeben. Mit Weisswein ablöschen. Ketchup, Honig, chinesische Sauce und Sojasauce würzen. Gemüsebouillon begeben. Die Teigwaren und die Glasnudeln begeben und gut mischen. Evtl. mit Sojasauce nachwürzen.

Zugedeckt 2 Minuten stehen lassen.....
Servieren.