



## SCHWEINEFLEISCH SÜSS-SAUER



### **Zutaten für 4 Portionen:**

400g Schweinefleisch (Filet oder Karree), in Würfel geschnitten  
1 EL Erdnussöl

**Süß-Saure-Sauce:** Siehe Rezept „Süß-Saure Sauce“ in Kapitel „Warme Saucen und Gemüse“

### **Zubereitung:**

- Schweinefleisch in einer beschichteten Pfanne mit Erdnussöl kurz braten, zur Seite stellen und warmhalten.
- Die Süß-Saure-Sauce zubereiten und zum Schluss das gebratene Fleisch in der Sauce erwärmen.
- Zu gedünstetem Reis servieren.