

SCHWEINEFLEISCH SÜSSSAUER IM WOK

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

1,5 KG Schweinefilet in dünne Scheiben geschnitten
3 Paprika rot, in Würfel geschnitten
1,5 Salatgurken, halbiert und in Scheiben geschnitten
500 G Ananasstückchen aus der Dose
2 BUND Frühlingszwiebeln, in 2 cm lange Streifen geschnitten
2 EL Tomatenmark
200 ML Tomatensaft
150 G Chilisauce süssauer
60 G Weißweinessig
2 EL Honig
80 G Sojasauce, hell
200 G Mehl
6 EL Erdnussöl
2 TL Korianderblätter, gehackt

❶ Das Schweinefilet mit der Sojasauce würzen.
❷ Den Grill mit dem Weber Gourmet BBQ System Wok Einsatz für direkte Hitze auf 220 °C vorheizen. Dann das Fleisch im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. 2 EL Erdnussöl im Weber Gourmet BBQ System Wok Einsatz erhitzen und die Hälfte des Fleisches rasch darin anbraten. Im Anschluss das Fleisch aus dem Weber Wok nehmen und beiseitestellen. Mit dem zweiten Teil der Schweinefilets genauso verfahren.
❸ Das Tomatenmark, den Tomatensaft, die Chilisauce, den Weißweinessig und den Honig miteinander verrühren.
❹ Das restliche Erdnussöl in den Weber Gourmet BBQ System Wok Einsatz geben und erhitzen. Das Gemüse dazugeben und anbraten. Anschließend mit der Tomaten-Chili-Sauce ablöschen und kurz aufkochen. Dann das Fleisch und die Ananasstückchen hinzugeben und noch einmal zusammen aufkochen. Abschließend das Ganze mit der Sojasauce abschmecken und vor dem Servieren den frischen Koriander darübergewen.

GRILLAKADEMIE TIPP:

Alternativ kann auch etwas Ingwer oder ein paar Chilischoten für etwas mehr Schärfe dazugegeben werden. Das Gemüse kann beliebig variieren, z. B. Champignons, Zuckerschoten, Sprossen usw.

GRILLTYP: Alle Grills mit GBS

VORBEREITUNGS-/GRILL-ZEIT: 30/20 Min.

GRILLMETHODE: Direkte Hitze, 220 °C

KOHLEART: Premium Express Grill-Holzkohle

ANZAHL DER KOHLESTÜCKE: Kamin gefüllt

ANORDNUNG DER KOHLE IM GRILL: Mittig in 2 Kohlekörbe

SCHWIERIGKEITSGRAD: Mittel

EMPFOHLENES ZUBEHÖR: Wok und Wokbesteck