



# Süß-Saures Schweinfilet

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

170 Gramm Filet vom Schwein  
1 EL Öl  
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben  
½ kleine, rote Zwiebel, in Scheiben  
1 EL Fischsauce  
½ EL Palmzucker oder Rohrzucker  
½ rote Paprika, entkernt und in Stücken  
¼ Gurke, entkernt und in Scheiben  
½ Büchse stückige Ananas  
1 längliche Tomaten, in Keile  
½ Frühlingszwiebel



## Und so wird's gemacht

Reis kochen (1 Tassen Reis und 1.5 Tassen Wasser in den Reiskocher geben)

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden

In einem Wok oder Bratpfanne das Öl erhitzen und zuerst den Knoblauch kurz anbraten. Danach das Fleisch zugeben und 4-5 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Zwiebel hineingeben und gut mischen. Mit Fischsauce, Zucker und Pfeffer abschmecken

Danach Paprika, Gurke, Tomaten, Ananas und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und weitere 4-5 Minuten braten.

Auf Tellern anrichten, mit Korianderblättern dekorieren und servieren.

 Meine Notizen: