

## Feine Schweinefleischsauce (Für Nudeln)

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Schweinefleisch Durchwachsen
50	Gramm	Tongu-Pilze, getrocknet Chinesische Champignons
75	Gramm	Stangensellerie
50	Gramm	Zwiebeln; oder Schalotten
1		Knoblauchzehe
1	Scheibe	Ingwerwurzel
2	Essl.	Pflanzenöl
1/2	Teel.	Salz
2	Essl.	Sojasauce
1	Teel.	Zucker
125	ml	Hühnerbrühe
2	Essl.	Sherry
1/3	Teel.	Glutamat
1/2	Essl.	Maisstärke

### Anleitung:

(\* ) 4-8 Portionen

### Vorbereitung:

Schweinefleisch sehr fein hacken. Pilze mit kochendem Wasser überbrühen und 15 Minuten einweichen, dann in streichholzgroße Streifen schneiden. Sellerie putzen und in Stücke von 2,5 cm Länge schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch durchpressen, Ingwer hauchfein schneiden.

### Zubereitung:

Fleisch und Zwiebel in heißem Öl auf großer Flamme unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten braten. Dann Salz, Knoblauch, Ingwer, Sellerie und Pilze zufügen und alles zusammen weiter 3 Minuten pfannenrühren.

Sojasauce, Zucker, Brühe, Sherry und Glutamat in einem Schälchen verrühren und in die Pfanne gießen. Fleisch und Gemüse darin auf mittlerer Hitze etwa 3 Minuten köcheln.

Maisstärke mit vier Eßlöffel Wasser verquirlen, ebenfalls zugeben und weiter rühren, bis die Sauce dicklich wird.

Servieren: Sauce über Nudeln gießen, die in Portionsschalen angerichtet sind.