Schweinefleisch Thailändisch

Zutaten:

- Schweinefleisch, am besten Schnitzelfleisch
- Lauch
- Bambussprossen
- Paprika
- Erbsen
- Karotten
- Ananas
- Kumquat
- Sojasprossen
- Kokosmilch
- Curry
- Sojasoße
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Pflanzenöl

Vorab: Bei den Gemüsesorten kann man variieren, je nachdem was man mag und was nicht. Das ganze Gemüse waschen, Putzen und klein schneiden. Jeweils getrennt vorbereiten und bereitstellen.

Das Fleisch in Streifen schneiden und in heißem Öl anbraten. In einer extra Pfanne das Gemüse anbraten. Man beginnt mit dem Gemüse welches die längste Garzeit hat. Sind alle Gemüsesorten abgebraten gibt man das Fleisch hinzu und schmeckt alles mit der Sojasoße und den Gewürzen nach Geschmack ab.

Am Ende gibt man die Ananas, Kumquat und die Kokosmilch hinzu und kocht alles nochmals auf. Das Gemüse sollte bissfest bleiben.

Als Beilage isst man Reis.