KIKKOMAN

Thailändisches Schweinefaschiertes mit Kraut und Chili

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.512 kJ / 600 kcal

Fett: **38 g** Eiweiß: **40 g**
Kohlenhydrate: **21 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

300 g	Faschiertes vom Schwein
100 g	Weißkraut
2	Schalotten
4	Knoblauchzehen
2	Chilischoten
150 g	gelbe Stangenbohnen
4 EL	Speiseöl (z. B. Rapsöl)
15 g	frisch geriebener Ingwer
1 Bund	Thai-Basilikum, ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen
60 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Fischsauce
1,5 EL	Austernsauce (optional)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kraut hacken, Schalotten in Streifen schneiden, Knoblauch und Chili fein hacken. Kohl in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt 2

Etwas Speiseöl in der Pfanne erhitzen und darin Schalotten und Chili braten, bis die Schalotten weich werden und anfangen zu bräunen. Gegen Ende der Garzeit Knoblauch und Ingwer hinzufügen.

Schritt 3

Das Faschierte hinzugeben und gut durchmischen, damit es krümelig wird. Bei starker Hitze anbraten, bis das Fleisch gebräunt ist. Nach 2 Minuten das Kraut und die gelbe Fiesolen hinzufügen und zusammen mit dem Fleisch weitere 2 Minuten braten. Die Thai-Basilikumblätter zugeben und braten, bis sie welk werden. Kikkoman Sojasauce, Fischsauce und Austernsauce unterziehen und alles gut verrühren.

Schritt 4

Mit dem restlichen Thai-Basilikum garniert servieren.