Schweinefleisch süß-sauer



für 4 Personen

Zutaten

4 Schnitzel, 3 Zwiebeln, 2 rote Paprika, 1 kleine Dose Ananas-Stücke, 250 g Champignons, 1 Esslöffel Sojasauce, 2 Esslöffel Pflanzenöl (nicht Olivenöl), 2 Esslöffel Zucker, 5 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel Riesling, 1 Esslöffel Ananassaft, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln kleinschneiden und in Öl und Sojasauce glasig dünsten
2. währenddessen die Paprika waschen und kleinschneiden
3. auch die Pilze putzen und halbieren
4. die Zwieblen wieder aus der Pfanne nehmen
5. Paprika in Öl 5 Minuten in der Pfanne anschwitzen
6. Champignons und Ananas dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten
7. Fleisch kleinschneiden
8. Gemüse aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne das Fleisch scharf anbraten
9. jetzt das Gemüse und die Zwiebeln wieder zugeben
10. dazu den Wein, den Saft den Essig und den Zucker geben und alles 5 Minuten gut durchziehen lassen
11. mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zeitbedarf

ca 45 Minuten

dazu paßt

Reis