



Schweinerippchen süß-sauer



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich





Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 40ml Gallo Natives
Olivenöl Extra Clássico

 20ml Gallo Balsamico aus
Modena

- 450g Schweinerippchen
- 90g Zwiebeln
- 80ml Sojasoße
- 10g Zucker
- 5g Knoblauch
- etwas Sesamsamen
- etwas Koriander

Vorbereitungsmethode:

1

Schneiden Sie die Schweinerippchen in kleine Stückchen.

2

Gießen Sie das Öl in einen stark erhitzten Wok und glasieren Sie die geschnittenen Zwiebelringe und den gepressten Knoblauch.

3

Geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne und braten Sie es goldbraun an.

4

Mischen Sie den Essig mit der Sojasoße und dem Zucker und gießen Sie es über das Fleisch.

5

Braten Sie alles zusammen an und lassen Sie es 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln.

6

Streuen Sie zum Schluss frische Koriander und Sesamsamen über das Gericht.

Produtos utilizados



Clássico
Natives Olivenöl Extra



Balsamico aus Modena
Balsamico-Essig



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide