

# CHINESISCHE PHANTASIE



1 kg Schweinsschulter	1 Dose Chinagemüse (ca. 10 -12 dag)
2 große Zwiebeln	½ Dose Ananas (ca. 40 dag)
30 dag Karotten	7 dag Maizena
2 bunte Paprika	2 Eßlöffel Ketchup
25 dag Champignons	Sojasauce
etwas Brokkoli	Salz
1 Dose Sojasprossen (ca. 10 -12 dag)	Pfeffer



Fleisch klein schneiden und entfetten, Sojasauce darüber schütten, gut vermischen, und für 2 Std. in den Kühlschrank geben.

Zwiebeln und Fleisch anrösten, wenn das Fleisch gar ist, die in Streifen geschnittenen Karotten, Champignons und Brokkoli dazugeben und weiterbraten, mit etwas Wasser aufgießen, das restliche Gemüse und Obst, das klein geschnitten ist, dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Sojasauce pikant abschmecken

Ananassaft, Maizena und Ketchup gut vermischen (Achtung: es klumpt) und in den Topf gießen, mit Wasser auffüllen, einmal aufkochen lassen, dann ist die Sauce dickflüssig.

**Tipp:** Wenn die Sauce dickflüssig ist, Topf vom Herd nehmen. Denn wenn die Sauce zu lange kocht, wird sie wieder dünn. Wenn man das Essen warm halten möchte, gibt man eben erst kurz vor dem Servieren die Saft - Maizena - Mischung in den Topf.

Mit Reis als Beilage servieren.

