

WILDSCHWEIN IM WOK MIT CASHEWNÜSSEN



Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 15 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

160 g trockene asiatische Eiernudeln, Salz, 2 TL Sesamöl, 4 TL Sonnenblumenöl, 20 g Cashewnüsse, 300 g Wildschweinlede oder ähnliche Stücke, 600 g gemischtes Gemüse (Paprika, Karotten, Sprossen), 4 EL Hoi Sin-Sauce, 1 Handvoll frischer Koriander.



Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Abgießen, zurück in den Topf geben, Sesamöl darübergießen und umrühren. Abgedeckt zur Seite stellen.
2. Sonnenblumenöl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Cashewnüsse darin ca. 30 Sekunden anbraten, bis die Nüsse gerade braun werden, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wok heben.
3. Fleisch in feine Streifen schneiden, Gemüse waschen und klein schneiden. Öl im Wok wieder erhitzen und Fleisch darin ca. 2-3 Minuten anbraten, bis es braun ist (in 2 Portionen anbraten), dann Gemüse dazugeben, gut umrühren, sodass es mit Öl benetzt ist und weitere ca. 2 Minuten braten. Zum Schluss die Cashewnüsse dazugeben.
4. Hoi Sin-Sauce und 2 EL Wasser in den Wok gießen, ca. 1 Minute erhitzen, bis es heiß ist. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abpflücken. Nudeln auf Tellern verteilen, Fleisch-Gemüsemischung darauflegen, mit Koriander garniert servieren