Kronfleisch mit Mini Pak Choi und Shiitake in Chili-Sauce



Mit würziger und scharfer Sauce

Ein asiatisches Gericht. Da ich es mit einer asiatischen Chili-Bohnen-Sauce zubereite.

Der Einfachheit halber aber doch in einem tiefen Teller angerichtet, und man kann es mit Gabel oder Löffel essen.

Als Hauptzutat verwende ich Kronfleisch, das ich in kurze Streifen schneide.

Dazu Mini Pak Choi. Und Shiitake-Pilze.

Die Sauce bereite ich, wie schon erwähnt, mit einer Chili-Bohnen-Sauce zu, die ich mit etwas Wasser verlängere.

Als Beilage gibt es Basmati-Reis.

Kronfleisch mit Mini Pak Choi und Shiitake in Chili-Sauce



14. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Asiatisch
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
12 Minuten
Gesamtzeit
22 Minuten



Zutaten

- 300 g Kronfleisch
- 2 Mini Pak Choi
- 6 getrocknete Shiitake-Pilze
- 4 EL Chili-Bohnen-Sauce
- 1 Tasse Wasser
- Sesamöl
- 1 Tasse Basmati-Reis
- Salz

Anleitung

1. Kronfleisch in kurze, schmale Streifen schneiden.
2. Mini Pak Choi ebenfalls in kurze, schmale Streifen schneiden.
3. Pilze in eine Schüssel mit Wasser geben, in der

Mikrowelle bei 800 Watt 2 Minuten erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann herausnehmen und kleinschneiden.

4. Reis nach Anleitung zubereiten.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin kurz anbraten. Mini Pak Choi und Pilze dazugeben und kurz mit anbraten.
6. Chili-Bohnen-Sauce dazugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Verrühren und kurz etwas köcheln lassen.
7. Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Gericht mit viel Sauce über den Reis verteilen.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Basmati-Reis,
Chili-Bohnen-Sauce,
Kronfleisch,
Mini-Pak-Choi,
Sesamöl,
Shiitake

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/14/kronfleisch-mit-mini-pak-choi-und-shiitake-in-chili-sauce/