



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Filetspitzen auf Wokgemüse

### Zutaten:

720 g	Schweinefilet
2 St	Knoblauchzehen
1 St	Chilischote
1 TL	Ingwer
je 1 St	Karotte (100g), rote Zwiebel
80 g	Austernpilze
je 120 g	Fenchel, Brokkoli
100 g	Chinakohl
1½ EL	Rapsöl
160 ml	Apfelsaft
180 ml	süß-saure-Soße (Asia-Laden)
Salz, Pfeffer nach Belieben	

*für 4  
Personen*

### Vorbereitung:

Schweinefilet in feine Scheibchen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und in 3 cm lange Stifte schneiden. Brokkoli säubern und Röschen vom Strunk lösen. Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben und in Streifen schneiden. Fenchel und Chinakohl in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, in feine Scheibchen und Chilischote in feine Röllchen schneiden.

### Zubereitung:

1 EL Rapsöl im Wok erhitzen, ihn damit ausschwenken und das Fleisch kurz darin goldbraun anbraten, mit Pfeffer würzen. Zwiebeln und Karotten unter ständigem Rühren zugeben und noch bissfest braten. Knoblauch, Ingwer, Fenchel, Pilze, Brokkoli und Chili hinzufügen und mit ausschwenken. Chinakohl zugeben und kurz zusammenfallen lassen. Dann den Apfelsaft und süß-saure Soße unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten.

Wok Gericht gut gemischt in tiefem Teller anrichten und dazu evtl. Baguette servieren.