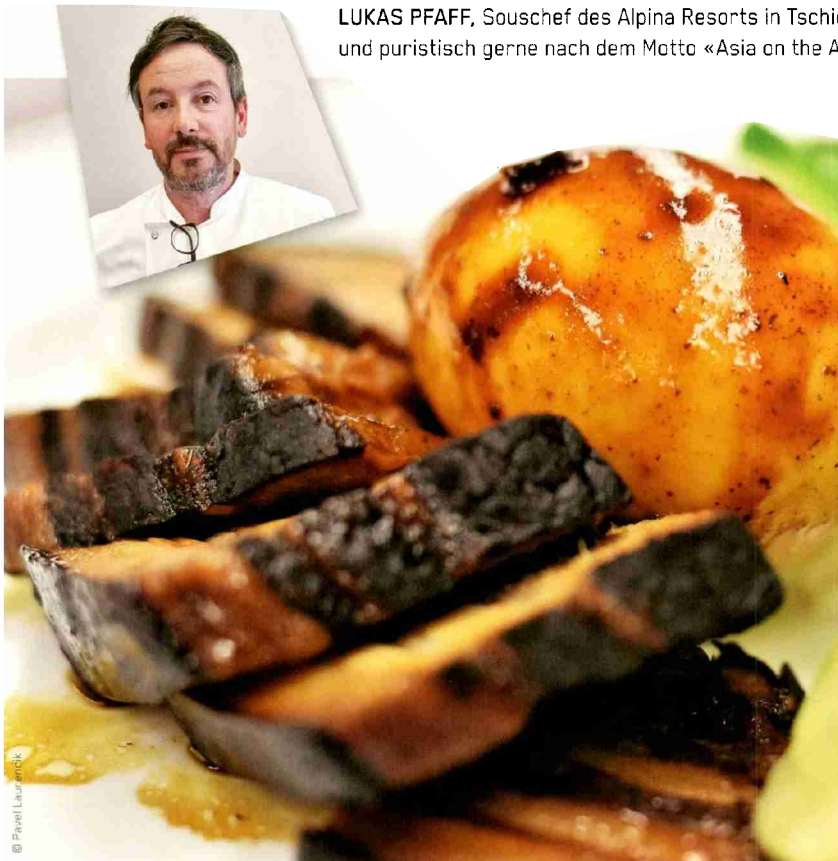




Bon'App

LUKAS PFAFF, Souschef des Alpina Resorts in Tschierschen, kocht leidenschaftlich und puristisch gerne nach dem Motto «Asia on the Alps»



REZEPT

Asiatischer Schweinebauch

Zutaten für 4 Personen: 120 g Zwiebeln, 20 g Ingwer, 10 g Zimt beziehungsweise Zimtstange, 400 g Schweinebauch, 50 g Palmzucker, 50 ml Sojasauce dunkel, 1 Liter Wasser

Zubereitung: Zwiebel und Ingwer fein hacken, mit dem Zimt in einen Topf mit etwas Öl langsam anschwitzen. Anschliessend den Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden, in den Topf geben und kurz anbraten. Danach Wasser, Sojasauce und Palmzucker dazugeben und ca. eine Stunde leicht köcheln lassen.

Fleisch aus dem Topf nehmen, die Sauce weiterköcheln lassen, bis sie reduziert ist. Mit Maizena binden.

Mit Pak Choi, frischem Koriander und kleingeschnittenem Chili servieren.

Dazu passen Jasminreis oder Kartoffeln.