



# Schweinerippchen süß-sauer



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Wirtschaftlich



Com quem?  
Mit der Familie



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 40ml Gallo Natives  
Olivenöl Extra Clássico

 20ml Gallo Balsamico aus  
Modena

- 450g Schweinerippchen
- 90g Zwiebeln
- 80ml Sojasoße
- 10g Zucker
- 5g Knoblauch
- etwas Sesamsamen
- etwas Koriander

## Vorbereitungsmethode:

1

Schneiden Sie die Schweinerippchen in kleine Stückchen.

2

Gießen Sie das Öl in einen stark erhitzten Wok und glasieren Sie die geschnittenen Zwiebelringe und den gepressten Knoblauch.

3

Geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne und braten Sie es goldbraun an.

4

Mischen Sie den Essig mit der Sojasoße und dem Zucker und gießen Sie es über das Fleisch.

5

Braten Sie alles zusammen an und lassen Sie es 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln.

6

Streuen Sie zum Schluss frische Koriander und Sesamsamen über das Gericht.

*Produtos utilizados*



*Clássico*  
Natives Olivenöl Extra



*Balsamico aus Modena*  
Balsamico-Essig



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide