

# Kotelett in süß-saurer Sauce bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

4 Nacken-Koteletts, 600 gr grüne Bohnen, 200 gr Langkornreis, 1 kleine Zwiebel, 1 Dose Pfirsiche, 1 Beutel Gewürzmischung für Chinapfanne, 2 Esslöffel Sojasauce, 3 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel Butter, 1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz.

## Die Vorbereitungen:

Zwiebel abziehen und feinhacken, Pfirsiche in dünne Spalten schneiden, Bohnen putzen.

## Die Zubereitung:

Die geputzten Bohnen in Salzwasser 8-10 Minuten garen, abschrecken und abtropfen lassen. Reis in Salzwasser garen. Fleisch in Öl anbraten, bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten fertig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Bohnen zugeben, dünsten, salzen und pfeffern. Pfirsiche im Bratenfond der Koteletts anbraten, herausnehmen. Die Gewürzmischung mit halber Menge Wasser und Pfirsichsauce nach Packungsangabe in die Pfanne rühren und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce abschmecken. Fleisch einlegen, erwärmen. Mit Bohnen, Pfirsichen und Reis anrichten.