SchweineVleisch süßsauer
4 Personen

Zutaten 'SchweineVleisch'

400	ml	salzige Brühe
100	g	textauriertes Soja in dicken Brocken

Zutaten 'Sauce'

200	ml	Olivenöl
200	ml	Agavendicksaft
1		Chillischote (scharf)
300	ml	Brühe
1-2	TL	Salz
1		Zwiebel
1		Zucchini
1		Paprika
1		Möhre
2		Knoblauchzehen
2	Messlöffel	Bindobin (Johannesbrotkernmehl gemahlen)
½	TL	Kurkuma (nur für die Farbe der Sauce)

Zubereitung

Soja in der Brühe für etwa 10 Minuten Köcheln und dann beiseite stellen.

Chillischote und Knoblauchzehen hacken. Gemüse in größere Stücke schneiden. Öl, Agavendicksaft und Brühe mit, Salz, Chilli, Kurkuma und Knoblauch einmal kurz kräftig aufkochen. Soja einrühren, damit es noch den Geschmack der Sauce annimmt. Gemüse so hinzugeben, dass alles gleichzeitig knackig/bissfest gar ist. Also in der Reihenfolge:

1. Zwiebel
2. Möhre
3. Paprika
4. Zucchini

Kurz vor den Zucchinis, das Bindobin in einer saucigen Ecke einrühren, damit es bindet. Dazu passt Reis ... Pro Person eine Tasse (keinen Becher!!)

Fertig!!