Masala-Schweineschnitzel
Pork chop bhoona

Dieses Rezept stammt aus der nordindischen Region Bengalen und an der Verwendung von Schweinefleisch merkt man den Einfluss der britischen Einwanderer. Die indische Bevölkerung Bengalens istüberwiegend hinduistischen Glaubens. Zwar ist der Genuss von Schweinefleisch bei den Hindu nicht verboten, jedoch ernährt sich ein Großteil der Bevölkerung weitgehend vegetarisch.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
8 Schweineschnitzel
1 TL Salz
1 TL Madras Chilipulver
1 EL Öl
Für das Masala
1 ½ TL Madras Chilipulver
1 TL Kurkuma
3 EL Ingwer-Knoblauch-Paste
3 Tomate(n)
4 EL Öl
½ TL Bockshornklee
20 Curryblätter
2 Zwiebel(n)
2 EL Ketchup
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Garam Masala
200 ml Wasser
Zum Garnieren
2 Kartoffel(n)
½ TL Salz
½ TL Kurkuma
2 EL Öl
1 Zweig(e) Koriander

Masala-Schweineschnitzel

Vorbereitung
Die Ingwer-Knoblauchpaste vorbereiten. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln für die Garnitur schälen und längs in Spalten schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Schnitzel parieren und mit Salz und Chilipulver einreiben. Öl in einer großen Pfanne oder einem großen Topf erhitzen und die Schnitzel darin portionsweise auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, bis sie leicht angebräunt sind. Die Schnitzel anschließend aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Für das Masala nun Chilipulver, Kurkuma, Ingwerpaste, Knoblauchpaste und die Tomaten in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.Das Öl in einem Topf erhitzen, dann die Bockshornkleesamen dazugeben und 1 Minute rösten. Sobald die Samen beginnen, zu bräunen, die Curryblätter und die Zwiebeln hinzufügen und 6 bis 8 Minuten weiterbraten, bis die Zwiebeln eine goldbraune Farbe angenommen haben. Nun die Tomatenmischung in den Topf geben und alles weitere 3 bis 5 Minuten garen, bis die Gewürze anfangen, zu duften. Die Schnitzel wieder in den Topf geben, und dann Tomatenketchup, Salz und Zucker untermischen. Die Schnitzel gleichmäßig mit der Sauce überziehen. 200 ml Wasser in den Topf geben und die Hitze reduzieren. Alles bei mittlerer Hizte zugedeckt noch 15 bis 20 Minuten zu Ende garen, bis das Fleisch vollständig gar ist. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in kochendem Wasser mit Salz und Kurkuma 6 bis 8 Minuten garen, bis sie weich, aber noch leicht fest sind. Die Kartoffeln herausnehmen, gut atropfen lassen, ggf. trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun und knusprig braten, warm stellen. Die Schnitzel aus dem Topf nehmen und auf einer Servierplatte warm stellen. Die Sauce offen noch einige Minuten weiter köcheln lassen, bis sie etwas reduziert ist, nun das Garam masala unterrühren. Zum Servieren die Sauce über die Schnitzel geben und die Kartoffeln rundherum anrichten, mit Koriandergrün bestreuen. Dazu passen Chapatis, Reis oder Brot.

© 2024 coquina.de