Schweinefleisch Hat Sai Thong
Mudäng Had Sai Thong

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Schweinefleisch
2 cm Ingwer
½ TL Zimt
2 EL Sojasauce
1 EL Mekong Whisky
2 EL Tamarindenmark
½ TL Annattopulver
1 EL Kartoffelmehl
1 EL Wasser
1 EL Öl
1 TL Fischsauce

Schweinefleisch Hat Sai Thong

Vorbereitung

Das Schweinefleisch in große Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Mit dem roten Annattopulver das Fleisch einreiben. Das Kartoffelmehl mit dem Wasser glattrühren. Ingwer, Zimt, die Sojasauce, Tamarinde und Whisky mit in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Zuletzt das Gemüseöl hinzufügen und alles zusammen 2 Stunden marinieren.

Zubereitung

Den Ofen auf größter Hitze vorwärmen, das Schweinefleisch in eine Ofenform legen und etwa 30 Minuten garen lassen. Dabei das Fleisch immer wieder mit der Marinade übergießen. Anschließend das Fleisch in kleine Scheibenschneiden, auf einer Servierplatte arrangieren. Etwas Marinade zurückbehalten, eine halbe Tasse heißes Wasser hineinrühren und zum Kochen bringen. Dabei ständig umrühren. Fischsauce und das Mehl mit Wasser unterrühren, bis die Sauce dick geworden ist. Nun die fertige Sauce über das Schweinefleisch gießen. Heiß servieren.

© 2024 coquina.de