Schweinefleisch Bali
Babi asam manis

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Tamarindenmark
2 Fleischtomaten
750 g Schweinefleisch
2 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
4 cm Ingwer
4 EL Kokosöl
1 TL Sambal Oelek
2 EL Sojasauce
5 TL Palmzucker

Schweinefleisch Bali

Vorbereitung

Das Tamarindenmark in einer Schüssel mit 150 ml heißem Wasser enweichen.
In der Zwischenzeit die Tomaten kreuzweise einritzen und mit heißem Wasser überbrühen, danach die Haut abziehen, die Strünke entfernen und die Kerne herausschneiden. Das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und quer zur Faser schnetzeln. Die Schalotten schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken, den Ingwer schälen und fein raspeln.
Das Tamarindenmark mit dem Einweichwasser verrühren, bis es dick und braun wird. Durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten, den Knoblauch, Ingwer und Sambal unter ständigem Rühren darin etwa 3 Minuten dünsten. Die Hitze erhöhen und das Fleisch portionsweise in die Gewürzmischung geben und von allen Seiten scharf anbraten. Die Tomatenwürfel hinzugeben und alles mit dem Tamarindensaft ablöschen.
Die Hitze reduzieren, Sojasauce und Palmzucker untermischen und alles bei schwacher Hitze zugedeckt weitere 30 bis 45 Minuten köcheln lassen. Mit Reis servieren.

© 2024 coquina.de