Schweinefleisch Hat Sai Thong
Mudäng Had Sai Thong

Mudäng Had Sai Thong ist ein thailändisches Gericht, das aus Schweinefleisch zubereitet wird. Das Schweinefleisch wird mit diesen Zutaten mariniert und dann gekocht oder gebraten. Es ist ein aromatisches und würziges Gericht, das oft in thailändischen Haushalten und Restaurants serviert wird.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 2 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten

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 Scheiben schneiden, 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.

© 2026 coquina.de