



## Gegrillte Schweineschnitzel

### Jang

Jang ist ein einfaches Gericht für gegrillte thailändische Schweineschnitzel. Vor dem Grillen werden die Schnitzel in einer Marinade aus Korianderwurzel, Pfeffer, Knoblauch Fisch- und Sojasauce eingelegt.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 4 Schweineschnitzel
- 1 EL Korianderwurzel
- 1 TL Pfeffer schwarz
- 4 Zehen(n) Knoblauch
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Sojasauce

### Vorbereitung

Korianderwurzel, Pfeffer und Knoblauch zu einer Paste vermahlen. Fisch- und Sojasauce dazu geben. Nun mit der Paste die Schnitzel gut einreiben und mindestens 30 Minuten einziehen lassen.

### Zubereitung

Dann das Fleisch auf dem Grillrost auf beiden Seiten gut anbraten und mit Gemüse oder Salat servieren.