Gebratenes Ingwer-Fleisch
Phad Nüa Gab Khig

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen

400 g Schweinefleisch
2 Zitrone(n) ausgepresst
2 EL Fischsauce
2 EL Austernsauce
1 TL Zucker
10 cm Ingwer
5 Chilischote(n) rot
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Bund Thai-Frühlingszwiebeln
3 Zweig(e) Koriander
2 EL Öl
100 g Cashew-Nüsse geröstet und gesalzen
2 EL Sojasauce hell
Für die Garnitur
1 EL Cashew-Nüsse

Gebratenes Ingwer-Fleisch

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Zitronensaft, Fischsauce und Zucker mischen. Zugedeckt 30 Minuten marinieren. Inzwischen den Ingwer schälen, erst quer in Scheiben, dann diese in Stifte schneiden. Die Ingwerstifte in kaltem Wasser einweichen, um ihnen die Schärfe zu nehmen. Die Chilischoten waschen, jeweils am Stielende fassen und mit einem scharfen Messer vom Körper weg unter gleichmäßigem Drehen feine Ecken abschneiden. Je nach Geschmack dabei die Samen und Scheidewände entfernen (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!). Den Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in 2 cm Stücke schneiden. Den Koriander waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Die Cashewkerne in einer Pfanne rösten, herausnehmen, grob hacken und salzen, 1 EL der Cashewkerne für die Garnitur beiseite stellen.

Zubereitung

Eine Pfanne erhitzen und das marinierte Fleisch darin unter ständigem Rühren 5 Minuten anbraten. Herausnehmen und warm stellen. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin goldgelb braten. Die Cashewkerne kerne 1 Minute mitbraten. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben, den Ingwer und die Chilis hinzufügen und 3 Minuten braten. Mit der Sojasauce würzen, dann die Frühlingszwiebeln und die Korianderblättchen unterrühren, 1 Minute unter Rühren braten. Alles auf eine Servierplatte geben, die gehackten Cashewnüsse darübergeben und heiß servieren. Dieses gericht schmeckt auch mit Lamm- oder Rindfleisch.

© 2024 coquina.de