Jang

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

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.

© 2024 coquina.de