



Schweinefleisch mit Knoblauch Lugehinnüa Mae Yin

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen

300 g Schweinefleisch

300 g Rindfleisch

6 Zehen(n) Knoblauch

4 Korianderwurzeln

1 TL Muskatnuss

1 TL Pfeffer schwarz

1 Zwiebel(n)

2 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Das Fleisch waschen abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Korianderwurzeln hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen, die Korianderblätter abzupfen und fein hacken. Die Eier schlagen.

Zubereitung

Knoblauch, Korianderwurzel, Salz und Pfefferkörner zu einer Paste mahlen. Das Fleisch zusammen mit der entstandenen Paste mischen, danach die geschlagenen Eier, Zwiebeln, Korianderblätter darunter mischen und mit Kräutersalz abschmecken. Nun die Masse zu kleinen Fleischbällchen nach Belieben formen und in heißem Fett in der Pfanne ausbacken.