



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 / Ruhen: 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.