Schweinefleisch mit Knoblauch
Lugehinnuea Mae Yin

Lugehinnüa Mae Yin ist ein thailändisches Gericht, das aus Schweinefleisch und Rindfleisch zubereitet wird.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

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.

© 2026 coquina.de