Süß-saures Schweinefleisch
Pad Priau Wan Moo

Süß-saures Schweinefleisch heißt auf Thailändisch »Pad Priau Wan Moo«. Dieses Gericht kombiniert die Aromen von süß und sauer mit zartem Schweinefleisch und wird oft mit Gemüse wie Paprika, Karotten und Zwiebeln zubereitet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 45 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Schweinefleisch
3 EL Sojasauce
2 EL Essig
½ TL Zucker
20 g Mu-Err-Pilze getrocknet
1 Paprika grün
1 Paprika rot
1 Stange(n) Lauch
2 Karotte(n)
½ Salatgurke
4 EL Öl
¼ Liter Fleischbrühe
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Pilze in warmem Wasser einweichen. Das Fleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Aus Sojasauce, Essig, Zucker und Salz eine Marinade zubereiten und darin das Schweinefleisch gut 45 Minuten darin marinieren. Die Pilze, die Paprikaschoten, den Lauch, die Möhren und die Salatgurke klein schneiden.

Zubereitung

Das Fleisch abtropfen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Das ganze Gemüse und die Fleischmarinade hinzufügen, 5 Minuten gut umrühren und mit der Fleischbrühe aufgießen. 20 Minuten garen und eventuell mit etwas Speisestärke binden.

© 2026 coquina.de