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.

© 2026 coquina.de