

# Christians

## GENUSS-TIPP AUS



### SCHWEINENACKEN ASIAN STYLE

#### ZUBEREITUNG

Karotten, Lauch, Ingwer, Zitronengras, Chilischoten, ein wenig Sojasauce und die Limettenblätter zusammen mit dem Schweinenacken in einen hohen Topf geben, mit Wasser bedecken und ca. 2,5 Stunden köcheln lassen.

Den Schweinenacken aus dem Sud geben und in ca. 4 cm dicke Steaks schneiden. Der Sud wird für die Sauce aufbewahrt.

Die Steaks mit Panko Bröseln panieren und in heißem Öl langsam ausbacken.

Für die Sauce 100 ml Sud, 100 ml Sojasauce und 100 g Zucker in einem Töpfchen aufkochen und mit Stärke leicht eindicken. Das Ganze mit Jasmin Reis servieren und mit Koriander verfeinern.

#### ZUTATEN für 2 Personen

600 g Schweinenacken  
1 Karotte  
1 Stange Lauch  
100 g Ingwer  
4 Stangen Zitronengras  
2 Chilischoten  
5 Limettenblätter

Sojasauce  
Panko Brösel  
Zucker  
Frischer Koriander  
Ei und Mehl für die Panade

*An Guata!*

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.