

หมูทอดกระเทียม Moo Tod Gratiem

Frittiertes Schweinefleisch mit Knoblauch

300 g Schweinefleisch in flache Streifen geschnitten

4 - 5 Knoblauchzehen in kleine dünne Scheiben geschnitten

! EL Korianderwurzel fein gehackt

1/2 EL Schwarzer Pfeffer

1/2 EL Maggi Würz Sauce

1 TL Zucker

1/2 EL Fischsauce

1 1/2 EL Austernsauce

1/4 Tasse Kondensmilch

1 EL Tapiokamehl

Öl zum braten

Frischer Koriander zum garnieren

Schweinefleisch mit allen Zutaten mischen, bis auf den Knoblauch.

Der kommt zum schluss rein. Für ca 20 min ziehenlassen.

Wok oder Pfanne nehmen. So viel Öl hineingeben so das das Schweinefleisch ganz drin schwimmt (ca 2 cm). Öl erhitzen und dann das Schweinefleisch hinzufügen. Für ca 2 min braten, Dann denn Knoblauch für kurz vor dem Ende hinzufügen bis er Goldbraun ist. Das ganze in einem Edelstahl Sieb Abtrofen lassen und mit etwas Koriander servieren.