

Frittierter Schweinebauch (Moo Krob หมูกรอบ)

1 kg Schweinebauch.

Reisessig Salz

Man nimmt einen Kochtopf in dem man denn Schweinebauch kocht.

Pro Liter Wasser nimmt man ein EL Reisesseig und ein TL Salz.

Man kocht denn Schweinebauch für ca 30-40 Minuten.

Nach dem Kochen sticht man mit einer Gabel möglichst viele Löcher in die Schwarte. Der Schweinebauch wird mit Küchenpapier trocken getupft.

Danach erhitzt man Öl in einer Frituese oder Wok bei 170 C für ca 3 Minuten.

Man lässt es abkühlen und

frittiert es nochmal bis es Goldbraun und knusprig wird. Fertig ist Moo Krob.

