

Adobo-Rezept

Traditionell philippinisches Gericht mit Schweinefleisch nach Jose Vahn Cordovas Rezept

Zutaten:

1 kg Schweinefleisch (Schinken oder Schulterfleisch), gewürfelt

120 ml weißer Essig

60 ml Sojasauce

5 Knoblauchzehen oder die Hälfte des ganzen Knoblauchs

1 Zwiebel gewürfelt

1/2 EL Zucker

1 EL ganze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

1 EL Öl zum Braten

Vorgehensweise:

1. In etwas Öl Knoblauch und Zwiebeln bei schwacher Hitze in einer Pfanne anbraten, bis sie duften. Achten Sie darauf, dass Sie nicht verbrennen.

2. Schweinswürfel hinzufügen. Die Pfanne abdecken und bei schwacher Hitze garen. Wenn das Öl aus dem Schweinefleisch gewonnen wird, mischen und wenden Sie die Schweinefleischstücke, um ein gleichmäßiges Anbraten an allen Seiten der Schweinewürfel zu gewährleisten. (Achten Sie darauf, sie nicht zu verbrennen, da dies einen bitteren Geschmack hinterlässt; halten Sie Ihre Flamme auf niedriger Stufe). Führen Sie dies fort, bis der größte Teil des Schweinefetts ausgeschmolzen ist und alle Seiten der Schweinewürfel angebraten sind.

3. Essig, Zucker, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben. Die Pfanne abdecken und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Schweinefleisch gabelhart ist. Wenn das Schweinefleisch noch nicht fertig ist und die Schale trocken wird, etwas Wasser hinzufügen, damit der Kochvorgang fortgesetzt werden kann.

4. Wenn das Schweinefleisch zart ist, die Hitze aufdrehen und das Schweinefleisch weiter garen und kontinuierlich mischen. Zuletzt die Sojasauce zugeben, mischen und weitere 2 Minuten kochen lassen.

Heiß mit viel Reis servieren.

