

Rezept

# Scharfes Schweinefleisch-Vindaloo

Ein Rezept von Scharfes Schweinefleisch-Vindaloo, am 25.04.2024

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner        | <b>7</b> grüne Kardamomkapseln                    |
| <b>6</b> Nelken                           | <b>200 ml</b> Weißweinessig                       |
| <b>2 EL</b> brauner Zucker                | <b>750 g</b> Schweinefleisch in Stücken (Gulasch) |
| <b>3</b> große Zwiebeln                   | <b>2</b> Knoblauchzehen                           |
| <b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm) | 4-8 getrocknete Chilischoten                      |
| <b>2</b> Stangen Zimt                     | <b>1 TL</b> Kreuzkümmelsamen                      |
| <b>2 TL</b> Korianderkörner               | ½ TL Kurkumapulver                                |
| <b>3 EL</b> Öl                            | Salz  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

- 1.** Pfefferkörner, Kardamom und Nelken zerstoßen. Mit 120 ml Essig und Zucker verrühren. Mit Fleisch mischen, zugedeckt 12 Std. marinieren.

---

- 2.** Zwiebeln schälen, würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken oder reiben. Getrocknete Chilischoten, Zimt, Kreuzkümmelsamen, Korianderkörner im Mörser fein zerstoßen. Mit Kurkumapulver, Ingwer, Knoblauch und übrigem Essig mischen.

---

- 3.** Öl erhitzen, darin die Zwiebeln anbraten. Gewürz-Essig-Mischung zugeben, unter Rühren braten, bis sich das Öl absondert. Das Fleisch samt Marinade zugeben, salzen und 2-3 Min. braten. 450 ml Wasser zugeben, zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 45 Min. garen. Offen bei mittlerer Hitze in weiteren 10-15 Min. sämig einkochen lassen.