



Schweinerefleisch in Vindaloo-Simmer Sauce

SCHWEINEFLEISCH IN VINDALOO-SIMMER SAUCE

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

800 g Schweinefleisch (Gulaschfleisch)

200 ml Sabita Vindaloo Simmer Sauce

1 Messerspitze(n) Chili gemahlen

3 Zwiebel

20 g Ingwer, frisch

4 Knoblauchzehen

5 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl geröstet

2 Teelöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

400 ml Wasser

1 Esslöffel Rohrzucker

Etwas Salz & Pfeffer

SCHWEINEFLEISCH IN VINDALOO-SIMMER SAUCE

1.

Fleischwürfel salzen, pfeffern und in Öl anbraten.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein würfeln und glasig

mit rösten. Chili nach Geschmack hinzugeben.

Mit Rohrzucker bestreuen und karamellisieren. Das Bratgut mit Brühe ablöschen.

Vindaloo-Simmer Sauce hinzufügen und im Topf bei geschlossenem Deckel, im Ofen bei 150 Grad ca. 50 Minuten köcheln lassen. Alle 15 Minuten umrühren.

Dann ca. 45 Minuten ohne Deckel weiter garen. Immer umrühren und gegebenenfalls Wasser nachfüllen.

Wenn das Fleisch gar ist, gerne mit Naan Brot oder Reis servieren.