



Jingwer Chili Lende mit Rohrzucker, Rum und Süßkartoffeln

Zutaten (4 gr. Portionen):

- 4 Süßkartoffeln
- 500 gr. frische Schweinelende
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 4 EL Rohrzucker
- 60 ml alter Rum
- 1/2 große Ingwerwurzel (ca.50 Gramm)
- 1 bis 2 Thai Chili
- 2 EL Buter
- 2 EL Crème fraiche
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Und wie mache ich daraus jetzt die Ingwer Chili Lende ?

1. Süßkartoffeln schälen, kochen und nachfolgend in längliche Spalten schneiden. Kartoffeln zur Seite stellen.
2. Die Schweinelende in Daumen dicke Scheiben schneiden und salzen, die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
3. Öl in eine große Pfanne geben, Zwiebelwürfel glasig anschwitzen, dann das Fleisch hinzugeben und scharf anbraten.
4. Das Fleisch nachfolgend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In die Pfanne den Rohrzucker geben und unter ständigen Rühren karamellisieren lassen. Nachfolgend mit Rum ablöschen.
5. Ingwer schälen, fein reiben und mit zuvor gehackten Chilis zum Karamell hinzu geben.
6. Nachfolgend den Ingwer Chili Karamell mit 250 ml Wasser ablöschen, dann die Süßkartoffeln und Butter hinzu geben.
7. Zum Schluß Crème fraiche unterrühren und das Fleisch im Saft noch einmal erwärmen.

Das Rezept habe ich im Kochbuch "Chili" von Luzia Ellert und Oliver Hoffinger gefunden. Hat ein bisschen karibischen Flair.

Guten Appetit!

Rezepte auch unter: www.chililand.de