

Scharfes Schweinefleisch-Vindaloo



1 TL schwarze Pfefferkörner

6 Nelken

2 EL brauner Zucker

3 große Zwiebeln

1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)

2 Stangen Zimt

2 TL Korianderkörner

3 EL Öl

7 grüne Kardamomkapseln

200 ml Weißweinessig

750 g Schweinefleisch in Stücken (Gulasch)

2 Knoblauchzehen

4-8 getrocknete Chilischoten

1 TL Kreuzkümmelsamen

$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver

Salz

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.