

Rezept für das gebratene Schweinefleisch (Babi Panggang)

Portionen: 4

Zutaten

800 g	Schweinefleisch (Karree oder Schale)
8 g	Salz
100 g	Mehl, griffig
200 ml	Öl



Zubereitung

1. Schweinefleisch in Streifen schneiden, salzen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.
2. Öl in eine Pfanne geben und auf 160 Grad Celsius erhitzen.
3. Schweinefleischstreifen in Mehl wälzen, abschütteln und im Fett goldbraun frittieren.