

## FRITTIERTES SCHWEIN IN WEIN (afelia)



©Stalo Lazarou

### Zutaten für 5 Portionen:

- 1 kg Schweinefleisch
- 1 Tasse Rotwein
- 2 Teelöffel Koriander, gemahlen
- 1/2 Tasse öl
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Fleisch in kleine Stücke schneiden und über Nacht in Wein und Koriander einlegen.
2. Abtropfen lassen und die Marinade aufheben.
3. Öl erhitzen und das Fleisch bei geringer Hitze frittieren, bis es leicht braun wird.
4. Marinade, Salz, Pfeffer und etwas Wasser hinzugeben.
5. Pfanne abdecken und köcheln lassen bis das Fleisch zart ist.
6. Mit Pommes Frites oder Burghul Pilaf servieren.

(Benutzungserlaubnis für Cyprus Virtual Food Museum durch Cyprus Ministry of Agriculture)