

Philippinisches Schweinefleisch-Sisig

Gesamtzeit **45 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Gericht:

- 120 ml** Pflanzenöl
- 1,8 kg** Schweinenacken, in kleinen Würfeln
- 500 g** Hühnerleber, fein gehackt
- 8** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 300 g** Zwiebeln, fein gehackt
- 30 g** Chili, fein gehackt
- 200 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte salzreduzierte Sojasauce
- 100 ml** Reissessig
- 100 ml** Zitronensaft
- 200 g** Mayonnaise
- Zusätzlich:**
- 10** Tortilla-Wraps, geviertelt, in einer trockenen Pfanne leicht geröstet (ca. 600 g)
- 10** Eier, Gr. M
- 50 ml** Öl
- Zum Garnieren:**
- Grüne Chili, in groben Stücken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Öl in einer sehr großen Pfanne (z. B. Kippbratpfanne) erhitzen, Schweinenacken und Leber hinzufügen und 8–10 Minuten anbraten, bis alles gut gebräunt ist.

Schritt 2

Knoblauch, Zwiebel und Chili hinzufügen und 4–5 Minuten anbraten, bis alles weich ist und aromatisch duftet.

Schritt 3

Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Essig und Zitronensaft hinzufügen und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Die Pfanne vom Herd nehmen und Mayonnaise unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Schritt 4

In der Zwischenzeit Öl in einer großen Pfanne oder auf einer Grillplatte erhitzen, Eier einzeln aufschlagen und 3–4 Minuten braten. Spiegeleier mit Salz würzen.

Schritt 5

Heißes Fleisch mit Spiegelei und Chili toppen und mit Tortillas servieren.