

ZUTATEN:

500 g Schweinebauch (in Stücke geschnitten))
500 g Schweinerippen
2 Zwiebeln (in dünne Ringe geschnitten)
2.5 cm Ingwer (gerieben)
2 Tomaten (geviertelt)
150g Schlangenbohnen (in mundgerechte Stücke geschnitten)
3 Chillies
1 kleine Aubergine (in 5 cm lange Stäbe geschnitten)
6-8 Okraschoten
200 g Wasserspinat oder Spinat
2 - 2.5 Liter Wasser
3 EL Fischsauce
1 Packung Sinigang Tamarind Suppen Mix
2 El Speiseöl
Salz



SINIGANG

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln im Topf mit Öl anschmoren und Schweinebauch sowie Schweinerippen ca. 10 Minuten im Topf anschmoren. Ingwer zufügen und für eine Minute mit schmoren, danach Tomaten und Fischsauce zufügen und umrühren. Mit etwas Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und für ca. 40 Minuten simmern lassen. Anschließend den Tamarind-Suppenmix, Bohnen, Aubergine und Chillies zufügen und für ca. 8 Minuten kochen lassen. Okra zufügen und für weitere 3 Minuten kochen lassen. Zum Schluss Wasserspinat oder Spinat zufügen und in Suppe gar ziehen lassen.



GUTEN APPETIT!