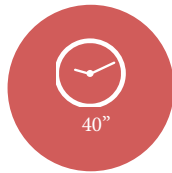
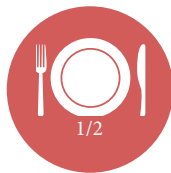




# CHICHARRÓN



## ZUTATEN:

500 g Schweinebauch  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe  
etwas Salz  
etwas Kochwasser  
0,5 l Frittieröl

## ZUBEREITUNG:

Den Schweinebauch schneidest Du in mundgerechte Happen und kochst diese im Wasser mit etwas Salz, der Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt für etwa 20 min bei mittlerer Hitze.

Dann tropfst Du sie sehr gut ab, da sie danach gleich frittiert werden. Wasser und Öl mögen sich nicht besonders, deswegen ist das abtropfen hier sehr wichtig. Aber Achtung: spritzen wird es ganz sicherlich, da die Schwarte im 170 °C heißen Frittieröl aufploppen wird. Nach etwa 12-15 min nimmst Du sie heraus und lässt sie nochmals abtropfen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

