



Asiatischer Schweinebauch

Asiatischer Schweinebauch

2 kg Schweinebauch

Etwas Salz aus der Mühle

Etwas Pfeffer aus der Mühle

2 Stück(e) Möhren, mittelgroß

0.5 Stück(e) Knollensellerie

1 Stange(n) Lauch

50 g frischer Ingwer

1 Teelöffel Koriandersaat

2 Stange(n) Zitronengras

1 Kleine(s) rote Chilischote

400 ml Lafer Bratenfond

400 ml Malzbier

100 ml Lien Ying Chinesische Sojasauce Superior

3 Esslöffel flüssiger Honig

2 Esslöffel Rinatura Sesamöl kaltgepresst Bio

150 g Reismudeln

50 g Shiitake Pilze

4 Stange(n) Frühlingszwiebeln

Gesamtzeit: 3 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 6 Personen

Asiatischer Schweinebauch

1. Den Schweinebauch über Nacht nicht abgedeckt im Kühlschrank austrocknen lassen. Die Schwarte am nächsten Tag mit einem sehr scharfen Messer (oder Rasierklinge) im Abstand von 1cm einritzen. Dabei nicht in das Fleisch schneiden. Das Fleisch gut trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, die Schwarte dabei großzügig salzen.

Das Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. In einem entsprechend großen Bräter verteilen und den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben darauf legen. Ingwer in Scheiben schneiden. Koriander in einem Mörser grob zerstoßen. Zitronengras in Stücke schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und grob würfeln. Die Gewürze mit dem Bratenfond und Malzbier mischen und auf das Gemüse gießen. Sojasauce, Honig und Sesamöl mischen und die Schwarte damit einpinseln. Den Schweinebauch im auf 230 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten braten (Umluft 210 Grad). Dann die Temperatur auf 180 Grad herunterschalten und den Schweinebauch weitere 2 ½ Stunden braten (Umluft 160 Grad). Während des Bratens immer wieder mit der Marinade bestreichen, damit eine schöne dunkle Kruste entsteht. Das Fleisch herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen und

auffangen. Reismudeln nach Packungsanleitung garen und abgießen. Shiitake Pilze putzen und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schräge Stücke schneiden. 200 ml Bratensud in einer Pfanne aufkochen, das Gemüse 2 Minuten darin schwenken und unter die Reismudeln mischen.

Den Schweinekrustenbraten in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse und dem restlichen Sud anrichten. Mit Koriandergrün garnieren.