

Lackierter Jungschweinebauch im Gewürzsud mit fernöstlicher Note

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '170', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Der etwas andere Schweinebauch, eine wahre Geschmacksexplosion

Zutaten

- 1 kg magerer, küchenfertiger Jungschweinebauch
- Etwas Sesamöl zum anbraten
- Salz
- Für den Gewürzsud:
 - 400 ml brauner Bratensaft vom Schwein aus dem Supermarkt
 - 200 ml Mirin, japanischer Süßwein
 - 200 ml Sojasauce
 - 200 ml Sake
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 kleiner Bund Zitronen - Thymian, gehackt
 - 1 Stück Sternanis
 - 1 Stange Zitronengras, ohne die äußere Schicht, in feinen Ringen
 - 1 Lorbeerblatt
- Für den Lack.
 - 30 g Ingwersirup
 - 1 EL frischer Ingwer
 - 30 g Tannenhonig
 - 30 g Sojasauce
 - 1 TL Ingwer, Frisch gerieben
 - 1 TL Korianderkörner
 - 1/2 TL Szechuan - Pfeffer
 - 1 TL Zitronenschale, gewürfelt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Gewürzsud:

Schritt2

Den braunen Bratensaft mit Mirin, Sojasauce, Sake aufkochen und die o. g. Kräuter und Gewürze dazu geben, ca. 20 min. „ausziehen“ lassen.

Schritt3

Zunächst den Schweinebauch in Sesamöl von allen Seiten anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Den Schweinebauch mit dem Gewürzsud in einen Klarsichtbeutel geben und über Nacht in den Kühlschrank legen, marinieren.

Schritt5

Danach alles in einen ausreichend großen Bräter geben und für

Schritt6

2 - 2,5 Stunden in den auf 100° C vorgeheizten Backofen schieben, recht langsam garen

Schritt7

Der Lack:

Schritt8

In der Zwischenzeit den Ingwersirup, Tannenhonig, Sojasauce, Korianderkörner und Pfeffer mischen, erhitzen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt den fein geriebenen Ingwer und die Zitronenschale dazu geben.

Schritt9

Die Fertigstellung:

Schritt10

Den Schweinebauch prüfen, rosa halten. Heraus nehmen, den Bratenfond durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken.

Schritt11

Auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt12

Das Fleisch mit dem Lack einstreichen und unter den heißen Grillschlangen kross werden lassen. Dabei das Einstreichen öfter wiederholen, schön glacieren.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Dazu reiche ich blanchierte Broccoliröschen in Sesamöl und etwas Sesamsaat geschwenkt.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** fernöstlicher note, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lackierter-jungschweinebauch-im-gewuerzsud-mit-fernoestlicher-note/>