



Char-Siu BBQ-Schwein

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

400 g Schweineschulter

1 EL Salz

500 ml Wasser

Schweineschulter in 2 cm breite Scheiben schneiden. Mit dem Wasser und Salz in eine grosse Schüssel geben und 30 Minuten einweichen.

Anschliessend unter fliessendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit Papiertüchern trocken tupfen.

5 EL Zucker

2 EL Reiswein, z. B. Shaoxing oder Sherry

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

2 EL Hoisinsauce

1 EL Ingwersaft

1 TL Fünf-Gewürz-Pulver

½ TL Galgantpulver, optional Ingwerpulver

½ TL Sojasauce, mild

Knoblauch und Schalotte schälen und fein schneiden. Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben, mischen, zusammen mit dem Fleisch in den Vakuumbbeutel geben und auf Stufe 3 vakuumieren. In den Kühlschrank geben und mindestens 1 Stunde oder über Nacht marinieren. Fleisch anschliessend aus dem Beutel nehmen und die Marinade wegwerfen.

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen und den Gitterrost darauf legen. Fleisch auf den Rost legen und in den vorgeheizten Garraum auf Auflage 2 schieben. Kuchenblech auf Auflage 1 schieben. Backen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.

3 EL Honig oder Malzzucker

3 EL Zucker





1 EL Mirin

Alle Zutaten für die Glasur in einen kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Fleisch mit der Glasur bestreichen. Weitergaren.

Guss begeben

Fleisch erneut mit der Glasur bestreichen, umdrehen und Unterseite bestreichen. Weitergaren.

Guss begeben

Fleisch auf einen Teller geben und mit der restlichen Glasur bestreichen.

Zubehör

Kuchenblech

Gitterrost

