

Dongpao-Schwein

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

4

Zubereitung

- 1 kg Schweinebauch, ohne Knochen, mit Schwarte
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 30 g Ingwer, mit Schale, daumengrosse Stücke
- 1 Sternanis, ganz
- 4 chinesische Frühlingszwiebeln, optional 1 Frühlingszwiebel
- 60 g Kandiszucker
- 150 ml Sojasauce, mild
- 2 EL Sojasauce, dunkel
- 450 ml Reisswein, z. B. Shaoxing, 10 Jahre alt

Schweinefleisch abspülen, in einen mit kaltem Wasser gefüllten Topf geben, zum Kochen bringen und 5 Minuten blanchieren. Schweinefleisch herausnehmen und in eiskaltes Wasser tauchen. Fleisch mit der Hautseite nach oben auf ein Schneidebrett legen und in 5 cm große Quadrate schneiden. Fleischquadrate mit dem Bindfaden zusammenbinden. Frühlingszwiebeln vierteln, Ingwer in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Sternanis in einer Pfanne im heissen Öl dünsten. Anschliessend in die Porzellanform geben. Schweinebauch auf der Hautseite anbraten und anschliessend neben das Gemüse in die Porzellanform geben.

Zucker, beide Sojasaucen und Shaoxing-Reiswein aufkochen und über das Fleisch giessen.

Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum geben. Garen.

Heissluft feucht 130 °C während 2 Std. 30 Min.

Nach dem Garen Fleisch herausnehmen und in der Wärmeschublade warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb giessen und sirupartig einkochen. Zum Fleisch servieren.



Tipps

Fleisch und Sauce mit Reis oder gedämpften Brötchen servieren.

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, das Schweinefleisch nach dem Garen in der Form abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die weisse Fettschicht auf der Oberfläche abkratzen und entfernen. Das Fleisch zum Aufwärmen in der Form auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen; Regenerieren 120 °C während 9 Minuten.

Die entfernte weisse Fettschicht kann z. B. zum Braten von Kartoffeln oder Pilzen verwendet werden.

Zubehör

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Küchenbindfaden

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021