Knuspriger Schweinebraten

Rezept von V-ZUG AG

Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	6

Zubereitung

150 ml Sojasauce

50 ml Ketjap Manis

300 ml Shaoxing-Kochwein

5 Knoblauchzehen

1 kg Schweinebauch

Knoblauchzehen schälen und pressen. Alle Zutaten in der Porzellanform vermengen.

Fleisch mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit der Schwartenseite nach oben in die Marinade legen. Dabei darauf achten, dass die Schwarte trocken bleibt. Über Nacht unbedeckt in den Kühlschrank stellen.

300 g Salz

Fleisch am nächsten Tag auf das mit Backpapier belegte Blech legen und Schwarte gleichmässig mit Salz bedecken. Marinade wegschütten.

Blech in Auflage 2 in den kalten Garraum schieben. Backen.

Heissluft mit Beschwaden 180 °C während 45 Min.

Salz entfernen und Gargut wieder einschieben. Weiterbacken.

Gargut einschieben

Zubehör

Edelstahlblech

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm