



# Char-Siu BBQ-Schwein

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

## 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**

**Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 5 Min.**

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

**Guss begeben**

**Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 5 Min.**

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

## Zubehör

---

Kuchenblech

Gitterrost

