Geschmorte Schweinshaxe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	3 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

1.2 kg Schweinshaxe

6 Schalotten

75 g Ingwer

2 EL Erdnussöl

1 TL Szechuanpfeffer

3 Sternanis

6 chinesische Frühlingszwiebeln, optional 1 Frühlingszwiebel

50 g Kandiszucker

1 l Wasser

3 EL Sojasauce, dunkel

4 EL Sojasauce, mild

Schweinshaxe in einen passenden Topf geben, mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Mit einer Siebkelle alle Verunreinigungen auf der Wasseroberfläche abschöpfen. Wasser abgiessen und die Schweinshaxe im eiskalten Wasser abkühlen und trocken tupfen.

Ingwer in daumengrosse Stücke schneiden, Schalotten schälen und halbieren.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Pfefferkörner, Sternanis, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Schalotten dazugeben und anschwitzen, bis das Aroma duftet.

Kandiszucker und die Hälfte des Wassers hinzufügen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Masse in die Porzellanform giessen. Restliches Wasser und beide Sojasaucen dazugiessen und verrühren. Schweinshaxen darauflegen und mit der Flüssigkeit übergiessen.

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

Heissluft mit Beschwaden 120 °C während 3 Std.

Schweinshaxe nach dem Garen rausnehmen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf geben und auf ein Viertel reduzieren.

4 Portionen Long Life Noodles

Chili, zum Garnieren

Frühlingszwiebeln, zum Garnieren

Sternanis, zum Garnieren

Long Life Noodles unterdessen nach Packungsanleitung weichkochen. Chili und Frühlingszwiebeln klein schneiden.

Schweinshaxe zusammen mit den Nudeln und etwas Sauce servieren, mit dem Sternanis, der kleingeschnittenen Chili und den Frühlingszwiebeln garnieren.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019