



Knuspriger Schweinebraten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	1 Std. 10 Min.
Portionen	6
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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

Heissluft 230 °C während 25 Min.

Zubehör

- Edelstahlblech
- Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm

