



EPISODE 17 - BARBECUE SCHWEINEFLEISCH MARINADE CHAR SIU ART

Zutaten:

3 EL Hoisinsauce
2 EL helle Sojasauce
1 EL Austernsauce
2 EL Sesamöl
2 x 3 EL Honig
3 EL Shaoxing Wein (oder Sherry)
3 EL Rapsöl
2 EL brauner Zucker
1 EL Fünf-Gewürze-Pulver
1 TL Ingwerpulver
1 ½ TL Knoblauchpulver

Rezept:

Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und verrühren
Lege das Schweinefleisch in eine große Plastikbox und gießen Sie die Marinade hinein
Marinieren für mindestens 2-3 Stunden oder über Nacht
Von der Marinade nehmen und beiseite stellen, um auf Raumtemperatur zu kommen
Gieße die Marinade in einen kleinen Topf und füge die zusätzlichen Honig hinzu
Zum Kochen bringen und dann einige Minuten köcheln lassen, bis die Soße dick und sirupartig wird
Verwende diese Soße, um das Schweinefleisch zu glasieren.
Barbecue für ca. 10 - 15 Minuten, Drehen und Glasieren alle paar Minuten
Lasse das Fleisch vor dem Schneiden ca. 10 Minuten ruhen.