

EPISODE 19 - KNUSPRIGER CHINESISCHER SCHWEINEBAUCH "SIU YUK"

Zutaten:

1200 g Schweinebauch
2 Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwer
1 EL Salz
½ EL brauner Zucker
½ TL Ingwerpulver
½ TL Knoblauchpulver
½ EL Fünf-Gewürze-Pulver
¼ TL weißer Pfeffer
1 EL Shaoxing Wein
1 EL Sesamöl
¾ TL Backpulver
1 EL Reisessig

Senf gemischt mit extra Shaoxing Wein als Dip-Sauce

Rezept:

Frühlingszwiebeln und Ingwer grob schneiden und in eine große Pfanne mit kaltem Wasser geben

Füge das Schweinefleisch hinzu und Deckel drauf tun

Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten köcheln lassen

Nehme das Fleisch raus und tauche es in Eiswasser

20 Minuten abkühlen lassen

Rausnehmen und gründlich trockentupfen mit Küchenrolle

Schneide die Unterseite des Fleisches quer über die Fasern bis etwa 1 cm von der Haut entfernt

Vermische das Salz, Zucker, Knoblauch und Ingwerpulver, 5 Gewürzpulver und Pfeffer in einer kleinen Schüssel

Massiere gründlich in das Fleisch hinein (einschließlich in die Schnitte), aber nicht in die Haut

Das Fleisch umdrehen und in die Haut einstechen mit scharfen Gegenständen (je mehr Einstiche, desto besser)

Auf ein Blatt Aluminiumfolie legen und eine Kiste um das Fleisch formen

Den Essig über die Haut streichen und das Schweinefleisch über Nacht in den Kühlschrank stellen (mindestens 5 Stunden)

Ofen auf 180 ° C vorheizen (Umluft)

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und das Backpulver in die Haut einmassieren



EPISODE 19 - KNUSPRIGER CHINESISCHER SCHWEINEBAUCH "SIU YUK"

Mach das gleiche mit etwas Sesamöl

In die Mitte des Ofens stellen und 40 Minuten backen

Erhöhe die Hitze auf 200 ° C und auf Oberhitze (Grillmodus) und dann für weitere 20 Minuten kross grillen

Achte darauf, dass die Haut nicht verbrennt

Vorsichtig aus dem Ofen nehmen und lege es mit die Hautseite nach unten auf ein Schneidebrett

Schneide die geschnittenen Teile durch und hacke sie in quadratische Blöcke

Mit der Dip-Sauce und gedämpften Gemüse mit Austernsauce servieren