



## Chinesischer Schweinebauch - 6 Personen, 2 1/2 Stunden

### 1

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2). Hoisinsoße, Öl, Essig und Fünfgewürz verrühren.

### 2

Schweinebauch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Dann mit der Hoisinmischung rundum einstreichen und in einen Bräter legen. Mit Alufolie abdecken und im heißen Backofen ca. 2 Stunden braten – danach sollte das Fleisch zart, aber noch nicht zu dunkel und kross sein.

### 3

Fleisch aus dem Bräter nehmen. Bratensaft auf dem Herd bei starker Hitze auf ca. die Hälfte einkochen, bis er etwas dickflüssig wird.

Fleisch auf dem Grill oder unter dem Backofengrill ca. 10 Minuten grillen, dabei zwischendurch wenden und mit dem eingekochten Bratensaft bestreichen.

### 4

Inzwischen Chili putzen, längs einschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

### 5

Wenn das Fleisch rundherum braun und knusprig ist, in dicke Scheiben schneiden. Mit Chili und Koriander bestreuen.

Dazu schmecken Reis und Paksoi.

## ZUTATEN

- 1 Glas Hoisinsauce
- 1 Esslöffel Öl
- 4 Esslöffel Balsamico-Essig
- 2 Esslöffel Five-spice-Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 kg Schweinebauch im Stück, ohne Schwarte
- 1 rote Chilischote
- 1 Bund Koriandergrün
- Alufolie



REZEPT - CHINESISCHER SCHWEINEBAUCH