

REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick
Skylounge*

Asiatisch mariniertes Schweine- bauch mit Reismudeln und Pilzen



Original
*Augenblick
Skylounge*
Rezept

ZUTATEN

Ca. 1,5kg Schweinebauch mit Schwarte
Salz/ Pfeffer
2 Möhren / 1 kleinen Knollensellerie
1 Stange Lauch
50 g frischer Ingwer
2 Stangen Zitronengras
1 kleine rote Chilischote
800 ml Geflügelfond
100 ml Sojasauce
3 El Honig
2 El Sesamöl
150 g Reismudeln
50 g Shii-Take Pilze
4 Stangen Frühlingzwiebeln
Frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Schweinebauch über Nacht nicht abgedeckt im Kühlschrank austrocknen lassen.

Die Schwarte am nächsten Tag mit einem sehr scharfen Messer im Abstand von 1cm einritzen. Das Fleisch gut trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, die Schwarte dabei großzügig salzen.

Das Gemüse schälen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. In einem Bräter verteilen und den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben darauf legen.

Schritt 4

Während des Bratens immer wieder mit der Marinade bestreichen. Das Fleisch herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen.

Schritt 2

Ingwer in Scheiben schneiden. Zitronengras in Stücke schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen, und grob würfeln. Die Gewürze mit dem Geflügelfond auf das Gemüse gießen.

Schritt 5

Reismudeln nach Packungsanleitung garen und abgießen. Pilze putzen und vierteln, Frühlingzwiebeln in schräge Stücke schneiden. 300 ml Bratensud in einer Pfanne aufkochen, das Gemüse ca.4 Minuten darin anbraten und mit den Reismudeln mischen.

Schritt 3

Sojasauce, Honig und Sesamöl mischen und die Schwarte damit einpinseln. Den Schweinebauch im Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten bei Umluft und 210 Grad braten. Dann die Temperatur auf 160 Grad reduzieren weitere 2 ½ Stunden braten.

Schritt 6

Den Schweinekrustenbraten in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse und dem restlichen Sud anrichten. Mit frischen Korianderblättern garnieren.

Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge