



# Lackierter Schweinebraten Asia Styl

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:10 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:10 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Abwechslung beim Schweinebraten, warum nicht einmal auf asiatische Art, Party geeignet?

## Zutaten

- 1 Schweinenacken, ausgelöst, ca.750 g schwer
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1 Zwiebel in groben Würfeln
- 150 g frischer Ingwer in Scheiben
- 300 ml Hühnerbrühe
- 4-5 El Reiswein, ersatzweise trockener Sherry
- 5 El Sojasauce
- 1 El Zucker
- 1 Sternanis
- 1 El Malzzucker; Maltose aus dem Bio- oder Asia Laden
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Asia-Marinade:

### Schritt2

Die Hühnerbrühe, Reiswein, Sojasauce und Zucker mischen und mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Sternanis einmal aufkochen und abkühlen lassen

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

Den Backofen auf 150 ° C ohne Umluft vorheizen

### **Schritt5**

Den Schweinenacken an der Ober- und Unterseite mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen und über Nacht in einem Gefrierbeutel marinieren.

### **Schritt6**

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, rundherum salzen, pfeffern und auf das tiefe Backblech legen.

### **Schritt7**

Für ca. 120-130 min. garen, dabei mehrfach wenden. 30 min. vor Garzeit Ende mit der Maltose einstreichen, glacieren, lackieren.

### **Schritt8**

In dünnen Scheiben geschnitten z. B. mit Pak Choi servieren

**Rezeptart:** Schweinefleisch **Tags:** braten, Party geeignet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lackierter-schweinebraten-asia-styl/>