



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/>