

Chinesischer Schweinsbraten (Char Siu)

1.2 kg	Schweinshals
2 EL	dünflüssiger Honig
2 EL	Hoisin-Sauce
4 EL	Soja-Sauce
4 EL	Zucker
2 EL	Sherry
½ TL	5-Gewürze-Pulver
1 TL	Salz
...	schwarzer Pfeffer

Das Fleischstück in 4 Streifen schneiden. Das Fett nicht wegschneiden; es wird beim Braten schön knusprig und schmeckt köstlich.

Die Streifen 3-4mal zickzackförmig einschneiden, jedoch nur halbtief, so dass sich die Streifen wie eine Ziehharmonika auseinanderziehen lassen. Dadurch dringt die Marinade besser ein.

Marinieren: Saucen, Zucker, Sherry, 5-Gewürz-Pulver, Salz und Pfeffer mischen und das Fleisch sorgfältig damit vermischen. Mindestens 4 Stunden stehen lassen. Jede Stunde wenden.

Die Streifen auf einen Grillrost legen. Im vorgeheizten Ofen im oberen Drittel bei 190° 25-30 Minuten braten. Darunter ein Tropfblech mit gut 1 cm Wasser schieben. Der sich bildende Dampf verhindert, dass das Fleisch austrocknet. Die Stücke rundum mit der Marinade bestreichen, wenden und nun die andere Seite 25-30 Minuten bei 180° braten.

Die gebratenen Fleischstreifen herausnehmen und sofort mit dem Honig bestreichen. In Scheiben schneiden und servieren.