

1. Char Siu

1.2 kg	Schweineschulter
...	flüssiger Honig (erwärmt)

Marinade

3 EL	Hoisinsauce
6 EL	helle Sojasauce
6 EL	Zucker
2 EL	Sherry
1½ TL	Salz
1½ TL	Fünf-Gewürz-Pulver

Das Fleisch längs in 4 Streifen schneiden. Die Streifen sollten den Umfang eines dünnen Schweinsfilets haben. Jeden Streifen quer 3-4x leicht einschneiden, so dass er wie eine Ziehharmonika aussieht. So kann die Marinade besser eindringen.

Die Streifen in der Marinade mehrere Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.

Die Streifen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Streifen auf einen Grillrost legen und im oberen Drittel 25-30 Minuten rösten. Darunter ein Tropfblech mit gut 1 cm Wasser schieben; der sich bildende Dampf verhindert, dass das Fleisch austrocknet.

Die Stücke rundum mit der abgetropften Marinade bestreichen, wenden, und nun die andere Seite 25-30 Minuten bei 180° grillen.

Den Rost mit dem Fleisch herausnehmen. Die Streifen sofort mit dem Honig bestreichen und in dünne Scheiben schneiden.