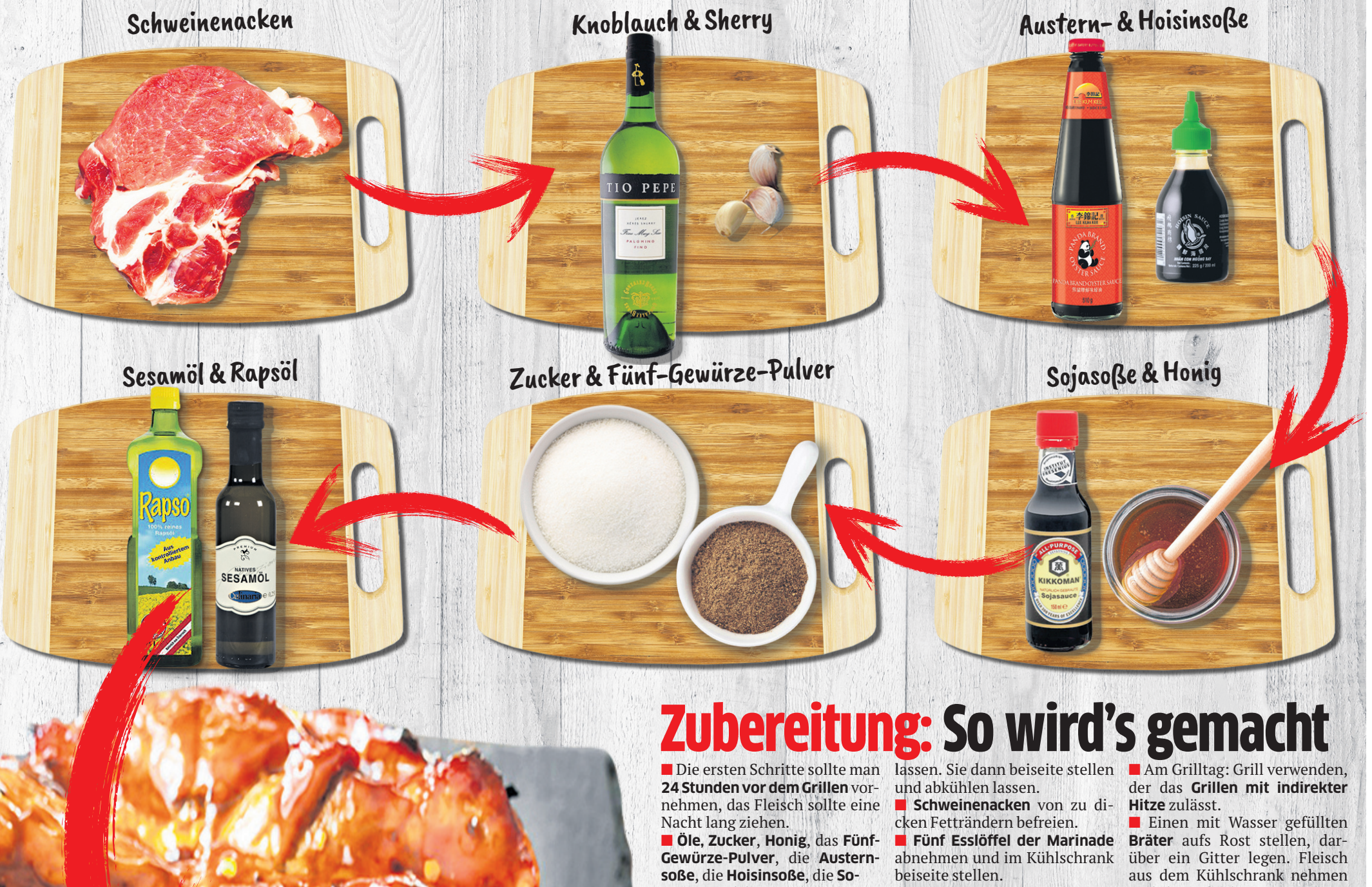
Schweinefleisch Char Siu vom Grill

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Sieht unheimlich lecker aus und schmeckt ganz anders als der übliche Schweinenacken mit Paprika- oder Kräutermarinade. Char Siu stammt aus der kantonesischen Küche, in Hongkong ist es auch sehr beliebt. Die Marinade besteht aus verschiedenen intensiven Soßen und einem Klassiker der chinesischen Küche: Fünf-Gewürze-Pulver (Mischung aus Sternanis, Szechuanpfeffer, Zimt, Fenchel und Gewürznelke). Die Marinade ist schnell hergestellt, das Fleisch sollte aber 24 Stunden ziehen dürfen. In Hongkong fügt man gerne Lebensmittelfarbe hinzu, das muss man aber nicht machen.

Zutaten **Portionen: 6**

1 Kilo	Schweinenacken in Scheiben
3	Knoblauchzehen
Je 3 EL	Austernsoße und Hoisinsoße
6 EL	Sojasoße
6 EL	Sherry
4 EL	Honig
3 EL	Zucker
3 TL	Fünf-Gewürze-Pulver
1 EL	Sesam- und 3 EL Rapsöl



Zubereitung: So wird's gemacht

- Die ersten Schritte sollte man **24 Stunden vor dem Grillen** vornehmen, das Fleisch sollte eine Nacht lang ziehen.
- **Öle, Zucker**, **Honig**, das **Fünf-Gewürze-Pulver**, die **Austernsoße**, die **Hoisinsoße**, die **Sojasoße** und den **Sherry** in einem kleinen Topf miteinander mischen und das Ganze kurz aufkochen. Wer mag, kann für den echten Char-Siu-Look **rote Lebensmittelfarbe** hinzufügen.
- Die **Knoblauchzehen** schälen und in die Marinade pressen. Die Mischung für weitere fünf Minuten köcheln lassen. Sie dann beiseite stellen und abkühlen lassen.
- **Schweinenacken** von zu dicken Fetträndern befreien.
- **Fünf Esslöffel der Marinade** abnehmen und im Kühlschrank beiseite stellen.
- Die **Fleischstücke mit der übrigen Marinade in einer Schüssel vermischen**, diese abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Bessere Marinier-Ergebnisse bekommt man, wenn man **Fleisch und Marinade vakuumiert** und über Nacht im Kühlschrank platziert.
- Am Grilltag: Grill verwenden, der das **Grillen mit indirekter Hitze** zulässt.
- Einen mit Wasser gefüllten **Bräter** aufs Rost stellen, darüber ein Gitter legen. Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und abtropfen lassen. **Marinade** auffangen.
- **Grill anfeuern** auf 220 Grad. Deckel schließen und **40 bis 50 Minuten** garen. Zwischendurch mit der aufgefangenen Marinade bepinseln, falls nötig Wasser im Bräter nachfüllen.
- Zum Fleisch als Soße die restliche Marinade, die man am Vortag weggestellt hat, reichen.

Das Küchen-Lexikon

Für besonderen Schweinefleisch-Genuss

Schweinefleisch ist eben nicht gleich Schwein: Wer sich für den Grillabend was Besonderes gönnen will, der greift eben nicht zur Massenware in Sachen Schweinefleisch, sondern legt Wert auf besondere Rassen und gute Haltung. Beim „The Duke of Berkshire" handelt es sich beispielsweise um Tiere, deren Fleisch besonders zart, fein marmoriert und von außergewöhnlichem Geschmack ist. Neu ist die altenglische Rasse nicht, aber man hat die Tiere erst vor kurzem für die Zucht wiederentdeckt. Sie sind nicht auf maximale Fleisch- und Muskelmasse gezüchtet, es sind robuste Schweine, so wie man sie von früher kannte. Das Besondere ist aber nicht nur die Rasse, sondern auch ihre Haltung. Das Tierwohl steht im Vordergrund. Die Schweine werden nur in kleinen Gruppen gehalten, die Ferkel dürfen lange bei ihrer Mutter bleiben und haben viel Platz. Und für die Aufzucht lässt man sich Zeit.



Fotos: iStockphoto/Getty, M. Pesch, Hersteller