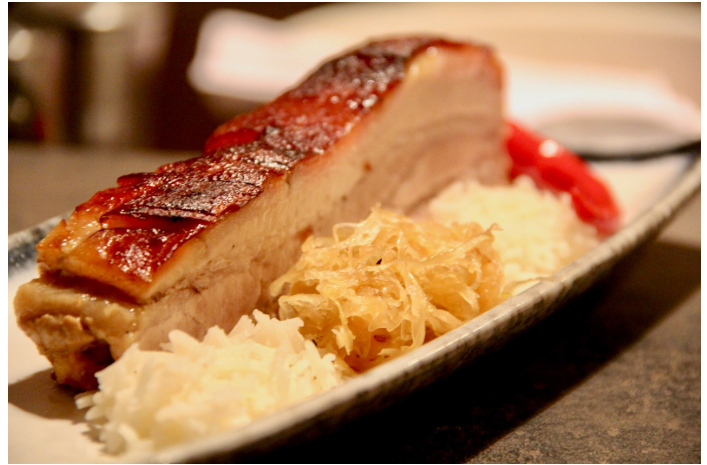


Schweinsbraten mit Sauerkraut à la Simon

Rezept von Simon Xie Hong, On/On Market/Chinabar/Chinabar an der Wien und On Sud in Wien



Zubereitung

Schwarte und Fett im Würfelmuster anschneiden (nicht durchschneiden)

Bratpfanne auf mittlere Hitze erwärmen
Öl oder Schweineschmalz in Pfanne geben
Schwartenseite in Pfanne bräunlich angebraten
Knoblauch/Ingwer grob zerdrücken und in Pfanne dazugeben

Fleisch drehen und wieder kurz anbraten

Salz/Pfeffer/Zucker/Lorbeerblätter/Sternanis/Zimtstange/Chili dazugeben
mit Bier ablöschen
1/8 Wein und die Soja-Sauce dazugeben
Backrohr auf 180 Grad erhitzen
mit Schwartenseite nach oben ca. 40 Minuten schmoren lassen
Fleisch umdrehen

Backrohr auf 160 Grad einstellen und noch einmal ca. 40 Minuten schmoren lassen
wenn Bratensaft zu wenig - etwas Wasser dazugeben
dann auf 220 Grad erhöhen
Sauerkraut in den Bratensaft geben
Schwartenseite nach oben - ca. 15 bis 20 Min. - bis die Schwarte knusprig ist

Serviervorschlag

Hervorragend mit gekochtem Reis

Zutaten für 4 - 6 Personen

- Bauchfleisch vom Duroc-Schwein
1,5 bis 2 Kg
- Öl oder Schweineschmalz
- Salz ½ EL
- Pfeffer - nach Belieben
- Zucker 3 gehäufte EL oder Honig 3 EL
- Bier ½ Liter
- Reiswein oder Weiß/Rotwein 1/8
- Sojasauce 2 EL
- Lorbeerblätter 2 – 4 (je nach Größe)
- Sternanis 2 Stück
- Zimtstange 1 kleine
- Knoblauchzehe 4 Stück
- Ingwerknolle 1 Stück (Daumengröße)
- Chili 4 – 6 Stück - nach Belieben
- Sauerkraut ½ Kilo