

Am Spieß gebratenes Schweinefleisch mit Malzextrakt

500 g Schweinenacken 3 EL Malzextrakt 1(8 L kochendes Wasser

Würzmischung:

1/2 EL helle Sojasauce 1 EL dunkle Sojasauce 1 EL Reisschnaps

2 EL Sojaöl 1/4 TL Salz 1 EL Zucker 1 TL Sesamöl

Das Fleisch in Streifen schneiden und zusammen mit den zuvor vermengten Würzzutaten in eine Schüssel geben. Alles gut vermischen und 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen. Dabei mehrmals umdrehen.

Das Fleisch auf einen dicken Metallspieß stecken und im vorgeheizten Backofen bei 200° C über der Fettpfanne 10 Minuten braten.

Malzextrakt und kochendes Wasser verrühren, bis sich der Malzextrakt vollkommen aufgelöst hat. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und dick mit dem Sirup bestreichen, dann weitere 5 Minuten braten. Wieder mit reichlich Sirup einpinseln und noch einmal kurz braten. Aus dem Backofen holen und ein letztesmal mit Sirup überziehen.

In Stücke schneiden und auf einer Servierplatte anrichten. Das Fleisch kann warm und kalt serviert werden.

Chinesisch am 01. Februar 2020