

Spanferkel

1 Spanferkel (6-8 kg)	200 g Malzextrakt	1/8 L roter Reisweinessig
kochendes Wasser		
Würzmischung:		
1 EL Knoblauch	150 g Bohnenpaste	150 g Sesampaste
1/8 L süßer Essig	3 EL Reisschnaps	3 EL Erdnußöl
1/8 L Sojamilch	1 EL Pilz-Soja-Sauce	125 g Zucker

Den Bauch des Spanferkels vom Metzger in der Mitte vom Kopf bis zum Schwanz aufschneiden lassen, damit es möglichst flachgedrückt werden kann. Damit es flach bleibt, eine große Eisengabel hineinstecken. Oder man gart das Spanferkel nach einer Methode, die vorhandenem Kochgeschirr und den jeweiligen Umständen entspricht. Zum Braten eine große Menge Holzkohle bereithalten.

Das Ferkel über ein Waschbecken halten und reichlich kochendes Wasser darübergießen. Dadurch zieht sich die Haut zusammen und wird besonders knusprig. Malzextrakt und Rotweinessig mit ausreichend kochendem Wasser mischen, so daß ein dicker Sirup entsteht. Damit die Haut des Ferkels bestreichen und es mehrere Stunden an einen luftigen Platz hängen, bis sich die Haut trocken anfühlt.

Die Würzzutaten verrühren. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat und alles gut vermischt ist, das Ferkel auf der Unterseite mit einem Teil der Würzmischung dick bestreichen, den Rest auf der Haut verteilen.

Langsam über glühender Holzkohle braten, bis der austretende Saft nicht mehr rosa ist, wenn man in den dicksten Teil der Hüfte sticht.

Das kann mehrere Stunden dauern. Während dieser Zeit alle Blasen, die sich auf der Haut bilden, mit einer großen Nadel oder einem Spieß zerstechen, damit sie glatt bleibt.

Es gibt eine traditionelle Methode, dieses köstliche Gericht zu servieren. Zunächst schneidet man die knusprige rote Haut am Rücken in Scheiben ab, hebt das Spanferkel dann auf eine große Platte und legt die Haut wieder an ihren Platz. Beim ersten Gang wird nur die Haut gegessen. Anschließend bringt man das Spanferkel zurück in die Küche, wo die besten Teile in Portionsstücke geschnitten und wieder auf den Knochen arrangiert werden. Das ist der zweite Gang.

Die ersten beiden Gänge werden meist mit Brötchen oder dünnen Teigfladen und Dips aus süßer Sojasauce oder Bohnenpaste gereicht.

Ferner serviert man Frühlingszwiebeln oder Schalotten und süßsauer eingelegte Gemüse, wie rote Rüben, Salatgurken, weiße Rüben oder Rettiche. Man tunkt das Fleisch in den Dip und verzehrt es dann mit Brot oder Teigfladen sowie einem Stück Gemüse und Zwiebel. Diese Kombination sorgt für interessante Geschmackskontraste.

Zum Schluß können noch die Knochen geköchelt werden, um eine gehaltvolle Brühe zu bereiten, oder man brät das restliche Fleisch unter Rühren, meist mit Ingwer und Zwiebeln, und ißt es als dritten Gang.

Chinesisch am 03. Februar 2020