

Schweinebauch aus dem Ofen, knusprig

Für 4 Portionen

800 g Schweinebraten (Bauch)	1 Zwiebel	5 Gewürznelken
3 Lorbeerblätter	2 EL Honig, flüssig	330 ml Bier (Pils)
2 EL Sojasauce	1 TL Thymian, gehackt	1 TL Rosmarin, gehackt
Salz und Pfeffer		

Schweinebauch kalt abspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Die Zwiebel pellen, mit den Nelken und Lorbeerblättern spicken und zu dem Schweinebauch geben. Das Wasser zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten kochen. Den Schweinebauch herausnehmen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen.

Honig, Bier, Sojasauce mit dem Thymian und Rosmarin aufkochen.

Den Schweinebauch mit der Haut nach oben auf's Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei ca. 220°C (keine Umluft!, Gas Stufe 3-4) ca. 40 Minuten garen. Dabei des öfteren mit der Bierglasur bestreichen. Anschließend herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und dünn geschnitten servieren.

Schmeckt auch hervorragend kalt am Tag danach.

Tipp:

Anstelle von Pils darf auch Altbier genommen werden, jedoch kein Weizen oder ähnliches.

NN am 20. Juli 2023