

Char Siu - Mariniertes Schweinefleisch

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Personen

8 Minutensteaks vom Schwein
1 Glas Char Siu-Sauce
Salz
1 Esslöffel Speisestärke
250 g Reis

Ein Geheimtipp für die Grillsaison - würzig marinierte **Steaks** nach **kantonesischer** Art. Auch "**Char Siu**" genannt sind die würzig-zarten Leckerbissen echte fernöstliche Klassiker.

- 1 -

Das Schweinefleisch in der Char Siu-Sauce marinieren. Die Marinade mit etwas Salz abschmecken. Die Minutensteaks sollten von allen Seiten gleichmäßig mit der Marinade bedeckt sein. Anschließend mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- 2 -

Den Backofen auf 220° C vorheizen (Grill). Einen Bräter mit etwas Wasser befüllen (sodass der Boden bedeckt ist)

und die Steaks mit einem Einsatz hineinstellen. Je nach Größe der Steaks und des Bräters lassen sich 3-4 Fleischstücke gleichzeitig garen. Nach ca. 20 Minuten Garzeit das Fleisch wenden und weitere 15 Minuten garen lassen, bis das Fleisch von beiden Seiten kross ist.

- 3 -

Den Reis tassenweise abmessen. Pro Tasse Reis 2 Tassen Wasser aufgießen. Den Reis in einem geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze garen, bis er das Wasser vollständig aufgesogen hat. Anschließend kurz ruhen lassen.

- 4 -

Für die Sauce den Sud aus dem Bräter mit 2 EL Cha Siu-Sauce und 1 EL Speisestärke in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, bis die Sauce eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat.

- 5 -

Das Fleisch zum Servieren in fingerdicke Scheiben schneiden und mit dem Reis anrichten. Die Sauce, je nach Geschmack, über das Fleisch geben oder separat in einem Schälchen servieren.