

'Goldene Münzen' aus Schweinefleisch

500 g Schweinefilet	250 g Entenleber	750 g Schweinefett
150 g flüssiger Honig	1/8 L Erdnußöl	

Filetmarinade:

1 Eiweiß, leicht geschlagen	1 EL dunkle Sojasauce	1 EL Reiswein
1 1/2 EL Zucker	1 TL Fünfgewürzpulver	Salz

Schweinefettmarinade:

2 TL Reiswein	2 TL Zucker	1 TL Salz
---------------	-------------	-----------

Filet, Entenleber und Fett in dünne runde Scheiben von etwa 4 cm Durchmesser schneiden. Filet und Fett in zwei getrennte Schüsseln geben und die jeweils dazugehörenden, bereits vermischten Marinadenzutaten hinzufügen. Gut umrühren und 20 Minuten durchziehen lassen.

Dicke Metallspieße nehmen und abwechselnd Filet-, Leber- und Fettscheiben daraufstecken.

Über einem mäßig heißen Holzkohlenfeuer grillen und abwechselnd mit Honig und Öl bestreichen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Oder im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 30 Minuten braten, dabei mehrmals drehen. Dann sofort servieren.

Chinesisch am 02. Februar 2020