

Gegrilltes Schweinefleisch

1 kg mageren Schweinenacken	frische Ananas	Salatgurke
Würzmischung/Glace:		
125 g Malzextrakt	3 EL kochendes Wasser	1 EL helle Sojasauce
1 EL Austernsauce	2 EL Reiswein	1 TL Sesamöl
1/2 TL Salz	1/2 TL rote Lebensmittelfarbe	

Das Fleisch in lange, etwa 4 cm dicke Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Würz- und Glacezutaten mischen - den Malzextrakt zuvor in dem kochenden Wasser verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Über das Fleisch gießen und es mindestens 5 Stunden stehen lassen. Die Stücke während dieser Zeit gelegentlich umdrehen.

Ein Holzkohlenfeuer entfachen oder den Backofen auf 240° C vorheizen.

Die Fleischstücke an Metallhaken über das Feuer hängen oder an einen Rost im Backofen und eine Fettpfanne darunterstellen.

Etwa 15 Minuten braten, dann vom Feuer beziehungsweise aus dem Backofen nehmen und sofort mit der verbliebenen Marinade bestreichen.

Weiterbraten, bis das Fleisch innen gerade gar und außen sehr knusprig ist.

In dicke Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

Ananas und Gurke um das Fleisch verteilen. Warm oder kalt servieren.

Chinesisch am 03. Februar 2020