

Thailändischer Roter Schweinebauch - Kao Moo Dang

1 kg Schweinebauch, ohne Schwarte	2 EL chines. Reiswein	2 EL Sesamöl
2 EL dunkle Sojasauce	2 EL helle Sojasauce	2 EL Tomatenmark
1 EL Zucker/Palmzucker	1 EL Fischsauce	3 Sternanis, gemahlen
1/2 TL Zimt	200 ml Wasser	1 EL Speisestärke

Alle Zutaten für die Marinade vermischen. Dabei darauf achten, dass der Zucker oder Palmzucker sich aufgelöst hat.

Den Schweinebauch in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schweinebauchscheiben zusammen mit der Marinade in einen Zip Lock-Beute geben und für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, marinieren.

Den Grill auf 130 Grad indirekte Hitze vorheizen.

Die Bauchscheiben aus der Marinade nehmen (Marinade aufheben), abtropfen lassen und für 1,5 bis 2 Stunden in den indirekten Bereich des Grills legen. In dieser Zeit einmal wenden.

Sobald sich das Bauchfett weich und gelatinös anfühlt, die Bauchscheiben noch kurz von beiden Seiten über direkter Hitze grillen. Aufpassen, dass sie nicht verbrennen.

Für eine Sauce (falls benötigt) die Marinade mit dem Wasser aufkochen und mit einem Mittel der Wahl binden.

Den roten Schweinebauch mit Jasmin-Reis und evtl. ein paar Ringen Frühlingszwiebeln und der Sauce servieren.

NN am 23. Dezember 2019