



Char Siu BBQ Pork

1 kg	Schweinnacken im Stück
250 g	Mie-Nudeln
2	Paprika
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
3 el	Austernsauce (=Oystersauce)
6 el	Sherry
2 tl	Fünf-Gewürze-Pulver
6 el	Sojasoße für die Marinade
6 el	Sojasoße für die Mie-Nudeln
3 el	Hoisin-Sauce
4 el	Honig
3 el	Zucker
1 el	Sesamöl
3 el	Rapsöl
	asiatische Saucen z.B. Chilisauce

Den Zucker, den Honig, das Fünf-Gewürze-Pulver, die Austernsauce, die Hoisin-Sauce, die Sojasoße und den Sherry in einer Pfanne miteinander mischen und aufkochen lassen. Den Knoblauch in die Marinade pressen. Die Mischung für 5 Minuten köcheln lassen, bis sie eine ölige Konsistenz hat. Die Marinade abkühlen lassen, bis sie nur noch warm ist.

Den Schweinenacken in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben teilen, bis ca. 10-13 cm lange und 5 cm Breite Stücken entstanden sind. Die Fettränder unbedingt entfernen. Das Fleisch darf zwar nicht mager sein, all zu dicke Fettschichten stören aber nachher beim Essen.

2 Esslöffel der Marinade abnehmen und bereit stellen.

Die Fleischstücken mit der Marinade in einer großen Schüssel vermischen. Die Schüssel für 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder den Inhalt in einen Beutel packen, der sich zum Vakuumieren eignet. Den luftleeren und verschweißten Beutel für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Durchführung des Grillens hängt von der Art und Beschaffenheit des verwendeten Grills ab. Es eignet sich jeder Grill, mit dem indirektes Grillen möglich ist. Wichtig ist, dass die heiße Luft von allen Seiten an das Fleisch kommt. Unter dem Fleisch sollte ein mit Wasser gefüllter Bräter stehen. Vor der Durchführung sollte man den Aufbau einmal ausprobieren.

Die Roste des Grills entfernen und den Bräter auf die Aromaschienen stellen. Die Fleischstücke aus dem Kühlschrank holen und ggf. mit der Marinade aus der Tüte in eine Schüssel geben. Die Stücken auf S-Haken stecken und an den Warmhalterost des Grills hängen. Die Marinade aufheben. Erst jetzt den Grill starten.

Den Deckel des Grill schließen und auf 210-230°C aufheizen lassen.

Nach 40 Minuten den Deckel öffnen. Die Fleischstücken großzügig mit der Marinade bestreichen. Falls es nötig ist, den Bräter mit Wasser auffüllen.

Nach weiteren 10 Minuten diesen Vorgang wiederholen.

Nach insgesamt 60 Minuten im Grill das Char Siu erneut mit der Marinade bepinseln und weitere 5 Minuten indirekt grillen. Das Fleisch dem Warmhalterost entnehmen – Vorsicht, die Haken sind sehr heiß! Die Hände vor Verbrennungen schützen!

Die Mie-Nudeln für 3 Minuten in kochendes Wasser legen. Die Paprika in sehr kleine Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die beiden Öle in einem Wok stark erhitzen und die Paprika kurz anbraten. Die Nudeln und die Frühlingszwiebeln dazu geben. Alles mit der restlichen Sojasauce begießen und umrühren.

Das Char Siu auf den Nudeln platzieren.

Die Fleischstücken noch einmal mit der anfangs abgenommenen Marinade bestreichen. Für diesen Schritt nicht mehr die Marinade verwenden, die mit dem rohen Fleisch in Kontakt gekommen ist.

Das Char Siu mit verschiedenen asiatischen Saucen und den Nudeln servieren.