

Asiatischer Krustenbraten mit süß-saurem Spitzkohl



1 ½ kg	Schweinebraten mit Schwarte
	Salz
ca. 1 EL	Gewürzpulver
2 TL	Honig
1 (ca. 800 g)	Spitzkohl
2 EL	Öl
100 ml	Gemüsebrühe
ca. 100 ml	Chilisoße
¼ Bund	Petersilie
	Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Fleisch waschen und trocken tupfen. Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Fleisch mit Salz und Gewürzpulver einreiben und auf die Fettpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 2 Stunden braten, dabei nach und nach 3/4 Liter Wasser angießen. Nach ca. 1 1/2 Stunden die Schwarte mit Honig bestreichen und die Backofentemperatur erhöhen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller). Fleisch zu Ende braten
- 2 Kohl vierteln, harten Strunk herausschneiden. Kohl putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kohl abtropfen lassen. Öl in einer großen Pfanne oder in einem Bräter erhitzen, Kohl darin bei starker Hitze 4–5 Minuten braten. Mit Brühe und Chilisoße ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen
- 3 Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken. Gehackte Petersilie unter den Kohl mischen und in eine Schale füllen. Braten mit Petersilie garnieren und mit dem Kohl anrichten