

Asiatischer Schweinebraten mit Knusperbröseln



3	Knoblauchzehen
1 Stück (ca. 30 g)	Ingwer
2	rote Chilischoten
3 EL	Sojasoße
5 EL	Sherry (medium)
100 EL	Sherry (medium)
	Salz
	Fünf-Gewürze-Pulver
	Anissamen
ca. 2 ½ kg	Schweinekrustenbraten
2	große Möhren (ca. 350 g)
300 g	Zwiebeln
1 TL	Honig

Zubereitung

- 1 Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen, in feine Ringe schneiden. Knoblauch, Ingwer, Chili, 2 EL Sojasoße, 3 EL Sherry, 1 TL Salz und 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver verrühren.
- 2 Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller). Fettpfanne (tiefes Backblech) mit Öl ausstreichen. Fleisch waschen und trocken tupfen, die Schwarte einschneiden. Fleischseite mit dem Würzmix bestreichen und mit der Fleischseite nach unten auf die Fettpfanne legen.
- 3 Schwarte mit 1–2 TL Anis und ca. 1 TL Salz einreiben. Im heißen Backofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 2 ½ Stunden braten.
- 4 Möhren schälen, waschen, grob schneiden. Zwiebeln schälen, vierteln. Ca. 1 ½ Stunden vor Ende der Bratzeit Möhren und Zwiebeln zugeben. Ca. 1 Stunde vor Ende der Bratzeit 100 ml Sherry und ½ l Wasser angießen und zu Ende braten.
- 5 Honig, 2 EL Sherry und 1 EL Sojasoße verrühren. Braten herausnehmen, aus dem Bratensatz heben. Schwarte lösen und in eine ofenfeste Form legen. Fettschicht vom Braten abschneiden. Braten wieder auf die Fettpfanne setzen, mit Honigmix bestreichen.
- 6 Ofentemperatur erhöhen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller). Oberseite 20–30 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, aus dem Bratsatz heben und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 7 Soße zubereiten. Grill vorheizen und die Schwarte darunter ca. 3 Minuten kross braten, bis sie beginnt Blasen zu werfen. Sofort herausnehmen. Braten dünn aufschneiden. Mit Soße anrichten. Schwarte darüberbröckeln.