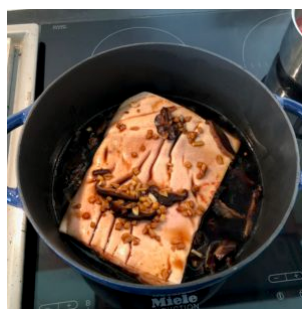
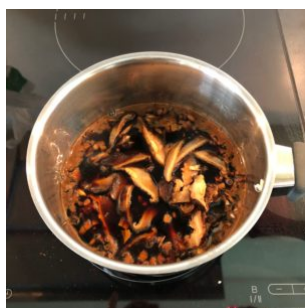


Chashu - geschmorter Schweinebauch japanisch

Das ist eines der Rezepte das geradezu UMAMI brüllt. Und die Zubereitung ist das Optimum von Nutzen zu Aufwand Die Zutaten sind 1:1 aus dem Ramenkochbuch von Ivan Orkin übernommen plus 5 getrocknete Shiitakepilze (jajwohl UMAMI!!), die Zubereitung habe ich lieber in den Ofen geschoben, denn bei 130° C und mit Geduld geht da sicher nichts schief.

Zutaten für 4-8 Portionen (20 Minuten Arbeit, 3-3.5 h im Ofen)

- 6 Shiitakepilze
- 75 ml helle Sojasauce
- 135 ml dunkle Sojasauce
- 25 ml Mirin (Reiswein, Sherry geht auch)
- 25 ml Sake
- 15 g dunkler Zucker
- 10 g Knoblauchzehen, gehackt
- 15 g Ingwer, geschält und gehackt
- 1.0-1.2 kg Schweinebauch mit Schwarte



Die Pilze in so wenig heissem Wasser wie möglich einweichen und in dünne Scheiben schneiden. Pilzwasser, Pilze und alle anderen Zutaten ausser dem Bauch in einen Topf geben und 5

Minuten köcheln. Diese Art von Würzmischung nennt sich Tare. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben in ein Schmorgefäß geben. Der Bauch sollte schön hineinpassen und nicht soviel Freiraum haben.

Tare über das Fleisch giessen und den Schmortopf auf den Herd stellen, die Flüssigkeit zum Köcheln bringen. Und dann für 3.0 -3.5 Stunden in den auf 130°C vorgeheizten Ofen geben. Das Fleisch wird sehr weich und zart und lässt sich besser schneiden wenn es ganz kalt ist und aus dem Kühlschrank kommt.

Der/die/das ? Tare lässt sich gut für Ramen verwenden. Das Fleisch lässt



sich auch sehr gut einfrieren. Die Hälfte der Menge hat gereicht für 3 Erwachsene und 3 Kinder für Shoyu-Ramen, der Rest wurde gefroren.

Verwendung:

- Ramen- in dünne Scheiben schneiden und in Hühnerbouillon aufwärmen. Dort kann man einen Teil des Suds als Würze nehmen (1:5 Sud. 2:5 Hühnersuppe, 2:5 Dashi)
- Würfelig oder in Streifen für gebratene Nudeln oder Reis, auch mit Pilzen und Sauce aber auch nur das Fleisch
- Scheiben in der Sauce gewärmt und mit Sobanudeln und reingeschnittenen Weisskraut serviert
- Kalt für Sandwiches oder als Aufschnitt.