



Zeitaufwand: **ca. 5 Stunden**
(zzgl. Ruhezeit über Nacht)

Kategorie: **Hauptgericht**

Küchenutensilien: **Pfanne, Topf, Küchengarn, Messer**

1. Zuerst den Schweinebauch mit der Hautseite nach außen aufrollen und mit Küchengarn fixieren.
2. Nun das Gemüse (♦) grob schneiden. Die Zutaten (♥) werden geschält und gehackt.
3. Danach den aufgerollten Schweinebauch von allen Seiten kurz anbraten bis er leicht gebräunt ist. Eventuell nochmal neu mit Garn fixieren.
4. Die Zutaten (♠) mit dem Gemüse in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
5. Anschließend die Hitze runterdrehen, den Schweinebauch hineinlegen und das Ganze unter gelegentlichem Drehen des Fleisches ca. 4 Stunden bei niedriger Hitze leicht simmern lassen.
6. Nach der Kochzeit lassen wir das Fleisch abkühlen und sieben den Sud durch.
7. Das abgekühlte Fleisch nun in einem geeigneten Gefäß mit dem Sud über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
8. Das fertige Fleisch in dünne Scheiben schneiden, nach Wunsch aufwärmen und als Topping verwenden.
9. Auch der Sud, der nach dem Marinieren über Nacht übrig ist können wir einfrieren. Oder auch als Würze (Tare) zu unseren Ramen dazu geben.
10. Auch die Chashu Scheiben können super eingefrohren werden.

ITADAKIMASU



Für eine Rolle Chashu:

- ca. 750 g Schweinebauch mit Schwarte am Stück
- 2 Zwiebeln (♦)
- 5 Frühlingszwiebeln (♦)
- 6 Knoblauchzehen (♥)
- ca. 3 cm Stück Ingwer (♥)
- 250 ml Wasser (♠)
- 100 ml Sake (♠)
- 100 ml Mirin (♠)
- 200 ml Sojasauce (♠)
- 50 g Zucker (♠)

TIPP: Wenn man zusätzlich ein paar Scharlotten grob schneidet und in den Topf mit rein gibt, wird es noch ein wenig würziger.

TIPP: Den übrig gebliebenen Sud würde ich euch empfehlen einzufrieren oder für Ajitama zu verwenden.

8. Das fertige Fleisch in dünne Scheiben schneiden, nach Wunsch aufwärmen und als Topping verwenden.