

CHASHU + AJITAMA

Schwierigkeit: ●●●○●

Kategorie: Hauptgerichte

Küchenutensilien: Pfanne, Topf, Küchengarn, Messer



1. Zuerst den Schweinebauch mit der Hautseite nach außen aufrollen und mit Küchengarn fixieren.
2. Nun können die Zwiebeln und Lauchzwiebeln grob geschnitten werden. Der Knoblauch wird 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. Öl in einen Topf geben und das Gemüse mit Wasser, Sojasauce, Sake, Ingwer und Zucker hinzufügen 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. Im folgenden Schritt in der Sauce abkühlen lassen und über Nacht bzw. bis zum Servieren weiterhin in der Sauce im Kühlschrank marinieren.
7. Das fertige Fleisch in runde Scheiben schneiden, nach Wunsch aufwärmen (z.B. in der Sauce, in der Suppe oder mit einem Küchenbrenner) und z. B. Ramensuppen damit toppen.
8. Die Sauce/Marinade durch ein Sieb jagen und z. B. für Ramen Eier (Ajitsuke Tamago) verwenden (die Eier nach Härtewunsch kochen und einfach über Nacht darin im Kühlschrank marinieren lassen).

- Ca. 750 g Schweinebauch mit Schwarte am Stück
- Ca. 4 cm langes Stück Ingwer (geschält & grob in Scheiben geschnitten)
- 2 Zwiebeln
- 5 Lauchzwiebeln
- 200 ml Wasser
- 125 ml Sake
- 125 ml Mirin
- 150 ml Sojasauce (Shoyu)
- 6 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten (geschält & grob kleingeschnitten)
- 50 g Zucker

ITADAKIMASU



YouTube youtube.com/animecooking

Weitere Rezepte zum Download auf: <https://anime-cooking.de>