



DONG PO ROU



Für 4 Personen

ZUTATEN

4 Eier
2 Knoblauchzehen
1 EL Pflanzenöl
600 g Schweinebauch am Stück
ca. 450 ml heißes Wasser

für die Sauce:

3 Würfel fermentierter roter Tofu
1-2 EL fermentierte Tofuflüssigkeit
2 EL dunkle Sojasauce
1 EL schwarzer Reisessig (Chinkiang Vinegar)
1 EL Kristallzucker
2 EL Sesamöl

ZUBEREITUNG:

Für die Sauce fermentierte Tofuwürfel und die Tofuflüssigkeit in eine kleine Schale oder eine Auflaufform geben und mit der Rückseite eines Teelöffels zu einer Paste verarbeiten. Mit der dunklen Sojasauce, dem schwarzen Reisessig, Zucker und Sesamöl mischen.

Eier hartkochen und schälen. Drei feine Linien vertikal in das Eiweiß schneiden, aber die Eier dabei nicht durchschneiden (so kann die Sauce später gut einziehen)

Knoblauch fein hacken und beiseite stellen.

Pflanzenöl in einem großen Topf stark erhitzen. Knoblauch hinzugeben und unter Rühren 30 Sekunden hellbraun anbraten. Sauce dazugießen und aufkochen lassen, anschließend die Hitze verringern und köcheln lassen.



DON PO ROU

ZUBEREITUNG

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Schweinebauch von allen Seiten scharf anbraten, bis die Poren der Haut gut verschlossen und das Fleisch goldbraun ist.

Fleisch mit der Haut nach unten in den Topf legen und großzügig mit der Sauce benetzen. Aufkochen lassen und 5-6 Minuten kontinuierlich mit der Sauce begießen. Die Sauce sollte währenddessen karamellisieren, einkochen und gut am Fleisch haften bleiben.

Sobald die Sauce eingedickt ist und das ganze Fleisch damit bestrichen ist, den Schweinebauch mit der Haut nach oben drehen und mit heißem Wasser abdecken. Gut umrühren. Mit einem Deckel verschließen und bei niedriger Hitze 1,5 Stunden köcheln lassen, bis es weich, saftig und schön eingefärbt ist. Gelegentlich umdrehen.

Eier in den Topf legen und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Alle zehn Minuten Eier wenden, damit sie die Sauce gleichmäßig aufnehmen. Auf einer großen Servierplatte anrichten.