

Schweinebauch in Shiokoji



Beschreibung

Dieses einfache und zugleich raffinierte Rezept zeigt, wie man mit Shiokoji einen besonders saftigen, aromatischen Schweinebauch zubereitet. Durch die Fermentation werden Fleisch und Fett zart, und das Gericht erhält einen harmonischen Umami-Geschmack.

Zutaten

- Schweinebauch – 500 g
- Shiokoji – 2 Esslöffel
- Knoblauch – 2 Zehen (gepresst oder fein gehackt)
- Sojasauce oder Tamari (Gerste + Erbsen) – 1 Esslöffel (optional)
- Öl zum Braten

Zubereitungsschritte

1. Den Schweinebauch in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Shiokoji und Knoblauch vermengen.
2. Abgedeckt mindestens 2 Stunden, idealerweise über Nacht im Kühlschrank marinieren.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten.

4. Nach Belieben mit etwas Sojasauce abschmecken und heiß servieren.

Tipp

- Perfekt mit Reis oder gedämpftem Gemüse. Das Gericht kann auch im Ofen bei 180 °C etwa 40 Minuten gegart werden, um eine besonders weiche Konsistenz zu erzielen.