

Würziger Schweinebauch mit karamellisierter Erdnuss-Chili-Sauce

Für 4-6 Personen

3 EL Steinsalz
1 EL Koriandersamen
10 Pfefferkörner
5 Sternanisfrüchte
4 Kaffirlimettenblätter
2 Stangen Zimt
1 Schweinebauch (etwa 1,2 kg)
2 kleine getrocknete Chilischoten
etwas Olivenöl

karamellierte Erdnuss-Chili-Sauce
(siehe Seite 43)

Yam som tam (siehe Seite 79)

Den Backofen auf 230 °C vorheizen.

Salz, Koriandersamen und Pfefferkörner im Mörser mittelfein zerstoßen. Sternanis, Limettenblätter und Zimt hinzufügen und grob zerstoßen.

Die Mischung in einen tiefen Bräter geben, etwa 2 cm hoch mit Wasser bedecken und durchrühren.

Die Schwarte des Schweinebauchs in kleinen Abständen einschneiden (oder den Metzger bitten, diese Arbeit zu erledigen). Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in das Wasser legen. Die Schwarte und die erste dicke Fettschicht sollten im Wasser liegen. Das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und den Schweinebauch etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dadurch tritt Fett aus, und die Schwarte wird von der Würzmischung durchdrungen, so kann eine köstliche Kruste entstehen.

Den Schweinebauch aus dem Bräter nehmen und das Wasser abgießen. Die Gewürze sollen im Bräter bleiben. Die Chilis zermahlen und in den Bräter geben. Die Schweineschwarte mit Würzmischung und etwas Öl einreiben. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben auf einen Rost legen und diesen auf den Bräter setzen.

Die Backofentemperatur auf 220 °C herunterschalten und den Schweinebauch 20 Minuten braten. Dann das Fleisch bei 180 °C noch einmal 30-40 Minuten garen, bis die Schwarte knusprig und das Fleisch gar ist.

Den Braten aufschneiden. Sauce in einer Schale und Yam som tam als Beilage servieren.