



Bei der Speise geht es ebenso ums Fleisch wie um die würzige Gelatine.

Zhū ròu lěng

Schulter vom Schwein in würziger Gelatine

Dieser kalte Schweinebraten in Gelee ist ein typisches Rezept aus der Küche des chinesischen Nordens. Auf vielen Menukarten hat das Gericht sehr komplexe Namen, im Restaurant von Ren Zilin in Peking heißt es schlicht Zhū ròu lěng (猪肉冷), also «Schwein», «Fleisch», «kalt». Der kalte Braten wird vor allem in der heißen Jahreszeit sehr geschätzt und eignet sich natürlich auch für ein Picknick oder ein sommerliches Essen im Garten. Bei erhöhten Temperaturen wird sich die Gelatine allerdings wieder zur Sauce verflüssigen, was indes durchaus reizvoll sein kann.

Dank der langen Kochzeit und der langsamen Abkühlung wird das Fleisch zart und kompakt, bleibt jedoch saftig. Auch dringen die Aromen der Schmorflüssigkeit tief in seine Fasern ein. Der Braten hat einen würzigen, eher dunklen Geschmack. Die hier vorgeschlagene Sauce zum Fleisch schmeckt säuerlich und dank Knoblauch und Ingwer auch leicht scharf.

Für 4 Personen

- 500 g Schweinefuß oder Kalbsfuß, in 3–4 Scheiben
- 800 ml Schweinebrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 150 ml Reiswein, Shào Xīng
- 100 ml helle Sojasauce für die Schmorflüssigkeit
- 80 g Ingwer, geputzt und kleingehackt (4 EL)
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), fein gehackt
- 5 Anissterne
- 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 1 EL Zucker (ca. 15 g)
- 800 g Schulter vom Schwein, am Stück

Für die Dipsauce

- 4 EL helle Sojasauce
- 2 EL heller, milder Reisessig
- 2 EL Chinkiang-Essig
- 1 TL Ingwer, möglichst fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 1 TL Zucker
- 3 EL Frühlingszwiebel, am besten nur die grünen Teile, eher grob gehackt
- ~ Sesamöl

An den Schweinefüßen sitzt ein feines Fleisch, das man von den Knochen lösen und kalt mit etwas Sauce und Korianter als Salat genießen kann.

1 | Ausreichend Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Schweinefüße hineingeben und 3 Minuten blanchieren. Füße aus dem Wasser heben, kalt abspülen, Blanchierflüssigkeit entsorgen.

2 | Alle Zutaten für die Schmorflüssigkeit (Schweinebrühe, Reiswein, Soja, Ingwer, Zwiebel, Anissterne, Fünf-Gewürze-Pulver und Zucker) in einen großen Topf geben und gut verrühren. Die Schweineschulter und die Schweinefüße begeben. Das Fleisch sollte zu Beginn fast vollständig von der Flüssigkeit bedeckt sein. Aufkochen lassen, Hitze auf Minimum reduzieren. Sobald sich die Flüssigkeit beruhigt hat, Deckel ganz aufsetzen und Fleisch 2 Stunden schmoren, von Zeit zu Zeit wenden.

3 | Fleisch (nicht aber die Knochen) aus der Flüssigkeit heben und in eine tiefe Schüssel legen.

4 | Die Hitze erhöhen und die Flüssigkeit auf etwa 300 ml einkochen. Der Jus sollte glasig-dicklich wirken.

5 | Sauce durch ein Sieb über das Fleisch in der Schüssel geben. Knochen dabei etwas ausdrücken und dann entsorgen.

6 | Braten und Sauce auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann für mindestens 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7 | Kurz vor dem Essen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Die Sauce sollte nun vollständig gelatiniert sein.

8 | Gelatine vom Fleisch brechen und in Würfel schneiden. Fleisch tranchieren.

9 | Alle Ingredienzien für die Dipsauce (also Sojasauce, die zwei Sorten Reisessig, Ingwer, Knoblauch, Zucker, Frühlingszwiebel und Sesamöl) gut vermischen und separat zum Fleisch reichen.