



## Speck im Caramelsud

Der Speck sollte nur gesalzen, aber nicht geräuchert sein, wie das beim Kochspeck üblich ist. Eventuell muss man ihn beim Metzger vorbestellen. Speck in einem Caramelsud zu schmoren ist vielleicht ungewohnt, doch eine dezente Süsse passt sehr gut zu Schweinefleisch. Dazu wird er mit Ingwer und Sojasauce nach fernöstlicher Manier gewürzt, was ihn zu einem speziellen und guten Leckerbissen macht. Speck, mal ganz anders als man ihn in der traditionellen Schweizer Küche kennt. Dazu passt Reis sehr gut, oder auch einfach Salat. Ich habe den Speck mit einem Salat aus gehobelten Gurken, Rettich und Peperoni angerichtet. Das taugt durchaus auch als Sommermenu.

### Zutaten (2 Portionen)

300g Speck, gesalzen  
in 2cm dicken Tranchen  
1 grosse Knoblauchzehe  
15g Ingwer  
1El Zitronensaft  
3 kleine Zwiebeln  
20g Rohrzucker  
2dl Wasser  
1Tl Maizena  
Pfeffer und Sojasauce  
Bratbutter

### Zubereitung

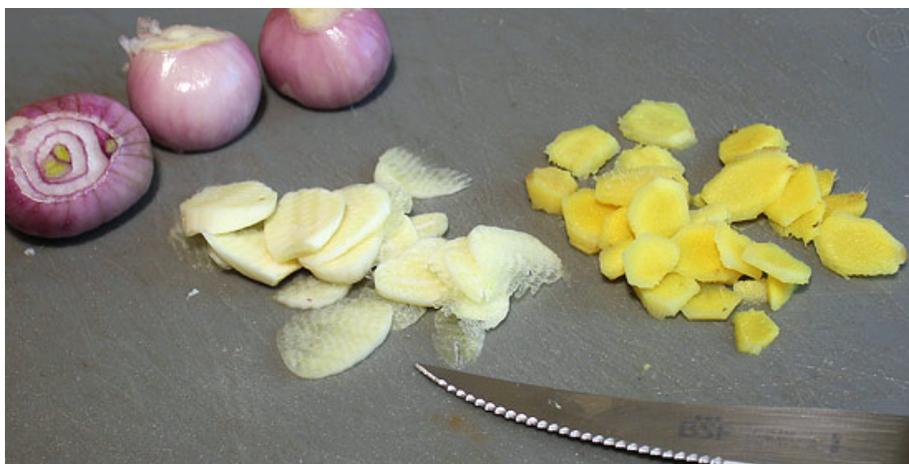
Knoblauch und Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Speck in Bratbutter bei mässiger Hitze beidseitig 2 Minuten anbraten. Ingwer und geschälte Zwiebeln zugeben, Zucker darüberstreuen und weiterbraten bis der Zucker

caramelisiert, dabei den Speck 3-4mal wenden. Das dauert ca. 3-4 Minuten.

Wasser und Zitronensaft dazugießen und leicht umrühren bis der caramelisierte Zucker aufgelöst ist. Knoblauch zugeben und 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen.

Deckel abnehmen und 20 Minuten weiterköcheln lassen, damit die Sauce etwa auf die Hälfte einreduziert wird. Speck und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, die Sauce absieben und zusammen mit dem Speck und den Zwiebeln wieder in die Pfanne geben. Maizena in wenig kaltem Wasser auflösen und portionenweise dazugießen, bis die Sauce bindet. Mit Pfeffer und Sojasauce abschmecken.







*Abgeseibte Sauce binden*