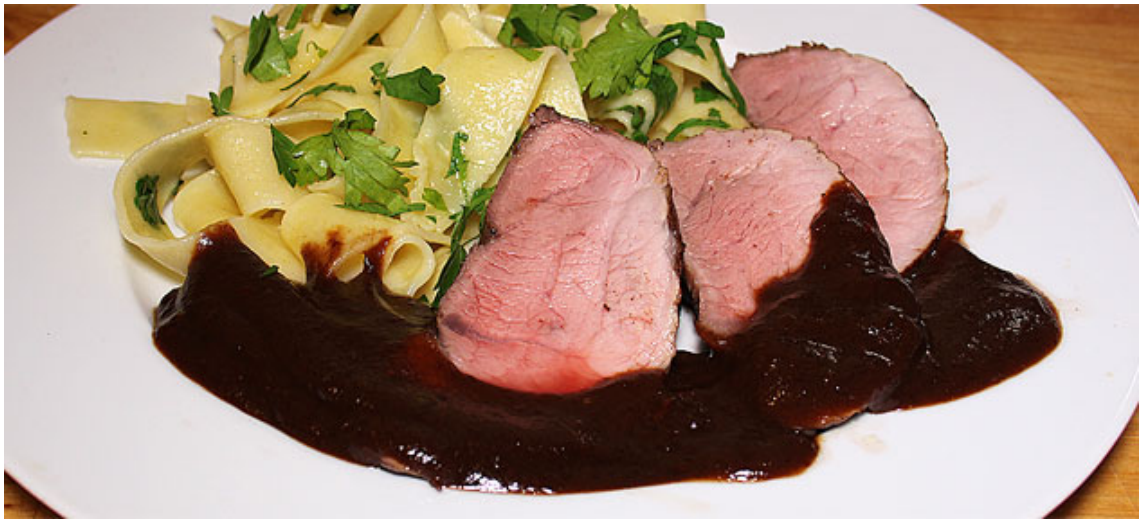


# Schweinshuft mit Pflaumensauce

Die Schweinshuft ist das oberste Stück vom Stotzen. Ein zartes Stück, das nach kurzem Anbraten bei niedriger Temperatur im Ofen gegart auch schön saftig wird. Die herb-süssliche Pflaumensauce kann durchaus als klassische Beigabe zum Schweinsbraten gelten. Kräftig gewürzt mit Sojasauce, Ingwer, Sternanis, Peperoncino und Knoblauch, hat sie einen fernöstlichen Einschlag. Portwein und etwas Essig verleihen ihr dazu eine besondere Raffinesse. Die Sauce wird mit reichlich Dörrpflaumen recht dickflüssig und sollte dem Schweinsbraten nicht zu knapp beigegeben werden.

## Zutaten (2-3 Portionen)

| | |
|---|---|
| 500g | Schweinshuft |
| 1/2El | Apfelessig |
| 1El | Rapsöl |
| 1El | Sojasauce (Kikkoman) |
| 2Msp | Zimt |
| 1 | grosse Knoblauchzehe |
| | Salz und Pfeffer |

Sauce:

| | |
|---|---|
| 150g | Dörrpflaumen, entsteint |
| 1dl | roter Portwein |
| 1/2El | Apfelessig |
| 1,5El | Sojasauce (Kikkoman) |
| 1,5dl | Einweichwasser |
| 1Tl | Bouillonextrakt |
| 1 | kleiner Peperoncino |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 20g | Rohzucker |
| 1Tl | Ingwer gemahlen |

## Zubereitung

Knoblauchzehe schälen und längs halbieren, die Schweinshuft ringsum damit einreiben, Knoblauchzehe dabei nochmals anschneiden, damit mehr Knoblauchsaft frei wird. Schweinshuft ringsum salzen und pfeffern.

Essig, Öl, Sojasauce und Zimt miteinander verquirlen. Die Schweinshuft mit zwei Dritteln davon ringsum einpinseln. 2 Stunden ziehen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Schweinshuft ringsum in Bratbutter anbraten. In ein Ofengeschirr legen, mit dem Rest der Marinade einpinseln, Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 65° garen. Das dauert ca. 1 1/2 Stunden.

Dörrpflaumen zu groben Stücken schneiden und in eine Schüssel geben. Heisses Wasser dazugiessen bis die Pflaumen knapp bedeckt sind. Sternanis auseinanderbrechen und zugeben. 20 bis 30 Minuten einweichen.

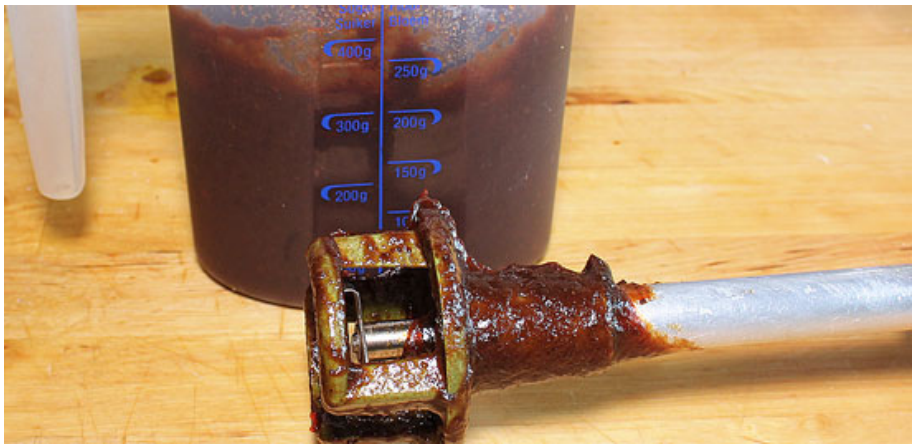
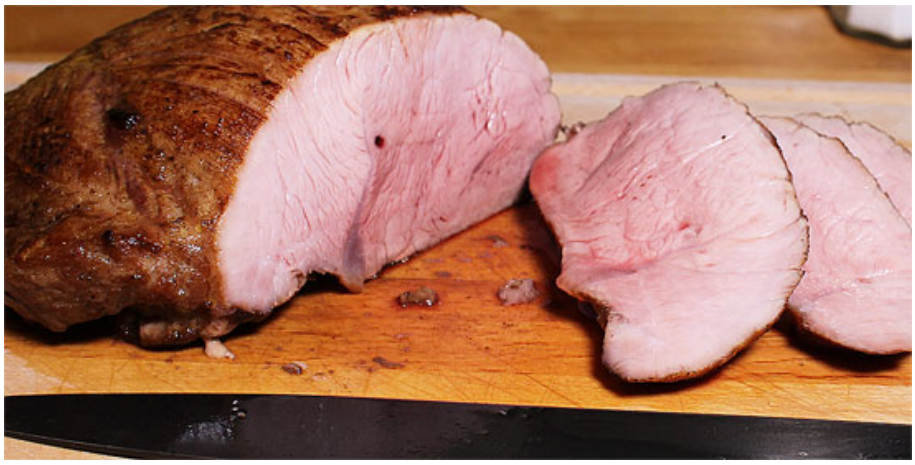
Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schote zu kleinen Streifchen schneiden. Knoblauch hacken.

Dörrpflaumen mit dem Sternanis aus dem Einweichwasser nehmen und in eine Pfanne geben. Alle weiteren Zutaten für die Sauce inklusive 1,5dl Einweichwasser zugeben, aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.

Sauce in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben. Die Sauce sollte recht dickflüssig sein, etwa wie eine Konfitüre. Nach Bedarf mit Soja-Sauce, Zucker und ev. Essig abschmecken.

Schweinshuft tranchieren, auf heissen Tellern anrichten und mit reichlich Pflaumensauce umgiessen.

HONORABLE
PORTO
FINE TAWNY
nahrin
Gemüse-Bouillon
KIKKOMAN
Sojasauce
Sauce soja
Zimt
Ceylon


400g
250g
300g
200g
150g
200g