

## Rezept

# Geschmortes Anisschwein

Ein Rezept von Geschmortes Anisschwein, am 13.05.2025

## Zutaten

<b>10</b> getrocknete Shiitake-Pilze	<b>800 g</b> nicht zu fetter Schweinebauch (ohne Schwarte)
<b>1 Stück</b> Ingwer (3-4 cm)	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>4</b> Schalotten	<b>4 EL</b> Öl
<b>4 EL</b> brauner Zucker	1/8 l Sojasauce
1/8 l Reiswein	<b>4</b> Sternanise
<b>3</b> Stangen Zimt	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
Salz	Sesamöl zum Beträufeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

## Zubereitung

1. Pilze in eine Schüssel legen, mit heißem Wasser übergießen und etwa 20 Minuten quellen lassen, bis sie weich werden. In der Zeit schon mal den Rest vorbereiten. Den Schweinebauch in ungefähr 2 cm große Stücke schneiden. Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Wenn die Pilze weich sind, abtropfen lassen und die Stiele rausschneiden.
2. Das Öl im Wok oder in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Das Fleisch darin in zwei Portionen jeweils sehr gut anbraten und wieder rausholen. Zucker ins Fett schütten und unter Rühren schmelzen. Sojasauce und Reiswein dranschütten, Bratensatz mit dem Kochlöffel ablösen. Fleisch mit Ingwer, Knoblauch und Schalotten dazugeben. Pilze, Sternanise und Zimt mit in den Wok legen. So viel Wasser zugießen, dass die Zutaten im Wok davon bedeckt sind.
3. Deckel drauflegen, Hitze auf schwache Stufe schalten und alles ungefähr 2 Stunden schmoren, bis das Fleisch sehr schön weich und die Flüssigkeit um mindestens die Hälfte weniger geworden ist.
4. Dann von den Frühlingszwiebeln die Wurzeln und die welken dunkelgrünen Teile abschneiden. Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Das Fleisch mit Salz abschmecken. Falls nötig, die Sauce noch mehr einkochen lassen – bei starker Hitze. Fleisch vor dem Servieren mit den Zwiebelringen bestreuen und mit Sesamöl beträufeln.