

Rezept

Spanferkelhaxen »Asia«

Ein Rezept von Spanferkelhaxen »Asia«, am 14.12.2025

Zutaten

2	hintere Spanferkelhaxen (à ca. 500 g)	4 TL	Teriyakisauce (Supermarkt oder Asienladen)
1	Knoblauchzehe	600 ml	Gemüsebrühe (Instant)
250 g	Baby-Pak-Choi	100 g	Thai-Spargel
4	frische Babymaiskolben (ca. 60 g)	100 g	Asternpilze
1	große Zwiebel (ca. 00 g)	2 Stängel	Thai-Basilikum
2	dünne Scheiben Ingwer	3 EL	Pflanzenöl
2 EL	Sojasauce	1 EL	Asternsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft: 140°) vorheizen. Die Haxen trocken tupfen und jede auf der Fleischseite mit 1 TL Teriyakisauce einstreichen. Die Knoblauchzehe schälen.
2. Die Gemüsebrühe aufkochen und in einen Bräter (ca. 30 x 20 cm) gießen. Die Haxen (mit der Schwartenseite nach unten) und den Knoblauch hineinlegen und insgesamt 2 Std. 30 Min. im Ofen (Mitte) garen. Dabei nach 1 Std. 10 Min. wenden, sodass die Schwartenseite nach oben zeigt.
3. In der Zwischenzeit für die Beilage das Gemüse waschen und putzen. Die Blätter und Stiele des Pak Choi getrennt in 2-3 cm große Stücke schneiden. Den Thai-Spargel in 3 cm lange, die Maiskörbchen in 2 cm lange Stücke schneiden.
4. Die Asternpilze in grobe Stücke zupfen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in 2 cm große Stücke schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.
5. Die fertigen Haxen aus dem Ofen nehmen, die Grillfunktion einschalten und die Haxen auf dem Rost (Mitte, ein Backblech als Tropfschutz darunterschieben) in 5-10 Min. goldbraun und knusprig übergrillen. Dabei zwischendurch mehrmals wenden und mit den restlichen 2 TL Teriyakisauce bestreichen. Den Fond aus dem Bräter abgießen und 80 ml abmessen.
6. Kurz vor dem Servieren einen Wok oder eine große Pfanne erhitzen, das Öl zugeben und Zwiebel und Pilze darin 2 Min. bei mittlerer bis großer Hitze unter Rühren anbraten. Beides an den Rand schieben und als Nächstes Spargel, Mais und Pak-Choi-Stiele 3 Min. unter Rühren anbraten. An den Rand schieben, Pak-Choi-Blätter und Ingwer 1 Min. rührbraten.
7. Das Gemüse mischen, mit Soja- und Asternsauce würzen, Bratenfond dazugießen und die Basilikumblättchen unterheben. Das Gemüse zu den knusprig gebackenen Haxen servieren. Dazu passt Basmatireis.