Schweinefleisch in Sojasauce
Butaniku no shoyu ni

Butaniku no shoyu ni ist ein japanisches Gericht, das aus Schweinefleisch besteht, das in Sojasauce geschmort wird. Das Gericht wird oft mit weiteren Zutaten wie Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln zubereitet, um den Geschmack zu verstärken. Es ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das gut zu Reis passt.

Herkunft: Japan
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 ml Sake
2 Ei(er)
800 g Schweineschulter
4 cm Ingwer
200 ml Sojasauce
1 Frühlingszwiebel(n)

Vorbereitung

Die Schweineschulter mit Küchengarn locker umwickeln und in Form bringen. Den Ingwer mit breitem Messer zerdrücken. Die Frühlingszwiebel in 5 cm-Stücke schneiden.

Zubereitung

In einem Topf Fleisch, Ingwer und Frühlingszwiebel mit Sojasoße, Sake und 3 ½ Tassen Wasser aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Schaum abschöpfen. Einen kleinen Deckel direkt auf das Fleisch legen und alles 40 bis 50 Minuten köcheln lassen, dabei das Fleisch ab und zu wenden. In der Zwischenzeit die Eier in kaltem Wasser erhitzen und fest kochen. Nach ca. 10 Minuten abschrecken und pellen. Danach werden die Eier noch ca. 20 Minuten im Fleischtopf mitgekocht. Alles abkühlen lassen. Die Schweineschulter loswickeln und in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Eier vierteln. Den Rest des Bratensuds auf die Hälfte einkochen. Erkalten lassen, das Fett abschöpfen und über die Fleischscheiben gießen. Dazu passt Reis.

© 2026 coquina.de