

## Im Ganzen geschmorter Sellerie mit Schweinsbauch

### Zutaten für 2 Personen

1 geputzter und gewaschener **Sellerie** (ca. ¾ kg)  
½ kg **Schweinsbauch** (die Schwarte vom Fleischer entfernen lassen)  
2 Bund **Frühlingszwiebeln**  
1 Stück **Ingwer** (ca. 3-4 cm)  
2 **Knoblauchzehen**  
50 ml helle **Sojasauce**  
25 ml dunkle **Sojasauce**  
225 ml **Kochsud** vom Schweinsbauch  
50 g brauner **Zucker**  
**Öl** zum Braten



### Zubereitung

1 Knollensellerie (ca. ¾ kg) mit Olivenöl und Salz einreiben. Auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen und bei 180 Grad etwa 2,5 Stunden im Backofen garen (bei größeren Knollen die Garzeit auf 3 Stunden verlängern). Dabei mehrmals drehen, damit die Knolle gleichmäßig bräunt.

In der Zwischenzeit den Schweinsbauch zubereiten: Den Bauch in ca. 5 x 5 Zentimeter große Würfel schneiden (bzw. das Fleisch in 4 Stücke teilen).

Öl in einem Topf erhitzen und die Würfel gut anbraten bis sie von allen Seiten gebräunt sind. Die Würfel aus dem Topf nehmen und das Öl weggießen.

Frühlingszwiebel in große ca. 8-10 lange Stücke schneiden. 4 weiße Teile zur Seite legen, diese werden beim Servieren als Garnierung verwendet.

Ingwer in dünne Scheiben schneiden und Knoblauch schälen.

In den Topf die Frühlingszwiebelstücke und Ingwerscheiben verteilen und den Knoblauch hinzugeben. Fleisch darauf legen und Wasser angießen bis alles bedeckt ist.

Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel 1 Stunde köcheln.

Danach das Fleisch herausheben und den Kochsud durch ein Sieb abgießen und auffangen.

225 ml Kochsud, die Sojasaucen und den braunen Zucker im Topf erhitzen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. (Den restlichen Kochsud vom Kochen des Schweinsbauchs aufheben und beispielsweise für Zubereitung von Ramen verwenden.)

Schweinsbauchwürfel nun wieder zurück in den Topf geben und ohne Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze 1 Stunde in der Sojasauce-Kochsud-Mischung schmoren lassen. Die Marinade muss soweit eingekocht werden, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt und eine dickflüssige Soße entsteht, die am Fleisch haften bleibt (Vorsicht: wenn die Sauce zu stark einreduziert wird, besteht die Gefahr einer zu hohen Salzkonzentration aufgrund der Sojasauce – falls dies passiert, mit etwas Wasser verdünnen.)

Die Schweinsbauchwürfel mit ein bis zwei großen Spalten des gebackenen Knollenselleries auf einem Teller anrichten und mit den beiseitegelegten Frühlingszwiebeln garnieren. Die Selleriestücke eventuell noch mit gutem Öl beträufeln. (Petra Eder, 14.3.2018)