

## Teriyaki-Schweinebauch

### Zutaten (für 4 Personen):

- 8 EL Sojasoße
- 5 EL geröstetes Sesamöl
- 2 EL brauner Zucker
- 200 ml trockener Weißwein
- 4 EL Weißwein-Essig
- 4-6 Scheiben (etwa 1 cm dick) Schweinebauch

Sojasoße, Sesamöl, Zucker, Wein und Essig mischen und in eine flache Schale geben. Vom Schweinebauch die Schwarte abschneiden. Schweinebauchscheiben in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten marinieren.

Schweinebauch auf ein Blech geben. Restliche Marinade aufheben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Nach 15 Minuten das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 14.07.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)