

Knuspriger 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
- 6 Scheiben (1 cm dick) Schweinebauch

Sojasoße, Sesamöl, Zucker, Wein und Essig mischen und in eine flache Schale geben. Vom Schweinebauch die Schwarte abschneiden. Schweinebauch-Scheiben 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.

Schweinebauch in Stücke schneiden und servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 15.05.2021

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen