

Knuspriger Teriyaki-Schweine-Bauch

Für 4 Personen:

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

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.

Tim Mälzer am 15. Mai 2021