

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



## Teriyaki-Schweinebauch

(Sendung 25.06.2011)

---

### Zutaten

- 8 El Sojasauce
  - 5 El geröstetes Sesamöl
  - 2 El brauner Zucker
  - 200 ml trockener Weißwein
  - 4 El Weißweinessig
  - 4-6 Scheiben Schweinebauch (ca. 1 cm dick)
- 

### Zubereitung

1. Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Wein und Essig mischen und in eine flache Schale geben. Vom Schweinebauch die Schwarte abschneiden. Schweinebauchscheiben in die Marinade legen und mind. 30 Min. marinieren.
2. Schweinebauch auf ein Blech geben. Restliche Marinade aufheben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).
3. Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten