KIKKOMAN

Schweinebauchscheiben im Backofen mit Teriyaki Barbecuesauce

Gesamtzeit **55 Min.** **55 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.401 kJ / 812 kcal

Fett: **43,1 g** Eiweiß: **36 g**
Kohlenhydrate: **72,8 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

600 g	Schweinebauch-Scheiben
90 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
1	große Karotte, gerieben, gehobelt oder in Spiralen geschnitten
0,5	kleinen Weißkraut, gehobelt
0,5	große rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
5 EL	fettarme Mayonnaise
3 EL	Reisessig
600 g	gegarte Backofen Pommes Frites oder Chips als Beilage

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Backofen auf 200°C/180°C Umluft (Gas: Stufe 5) vorheizen. Die Schweinebauch-Scheiben in einen Bräter geben und mit einem Löffel die Teriyaki Barbecuesauce mit Honig übergießen. Im Ofen 35 - 40 Minuten braten lassen, mehrmals begießen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit die Karotten mit dem Kraut und der Zwiebel zusammen in eine Servierschüssel geben. Die Mayonnaise mit dem Reisessig verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann in die Krautmischung unterrühren.

Schritt 3

Das Schweinefleisch aus dem Ofen nehmen, mit dem Krautsalat und den Pommes Frites servieren.