

Asiatisch glasierte Schweinebauch-Häppchen

Für 4-6 Portionen

1300 g Schweinebauch	2 Knoblauchzehen, fein gehackt	1 TL getrockn. Chiliflocken
60 ml Sojasauce	30 ml Reisessig	2 EL brauner Zucker
1 EL Sesamöl	1/4 TL schwarzer Pfeffer	1/4 TL Salz
1 EL Sesam	3 Frühlingszwiebeln	

Vom Schweinebauch die Schwarte entfernen und in 1,5 cm Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Alle Zutaten (außer Sesam, Schweinebauch, Frühlingszwiebeln) in eine große Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren. Die Marinade über die Schweinebauchstücke gießen. Mit Folie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen.

Die Schweinebauchstücke so auf das Backblech, dass sie sich nicht überlappen; 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, jedes Stück vorsichtig umdrehen und weitere 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Sesam, Frühlingszwiebeln bestreuen und für weitere 10 Minuten backen.

Dazu passt gedämpfter Reis.

NN am 10. Januar 2024