

Schweinefleisch, gebraten, mit Miso

36

Typ: Japanisch

Quelle: Japan-Magazin

Bemerkungen:

Zutaten: 400 g Schweinefleisch (so dünn wie Schinken schneiden lassen)
3 Eßl. Sesamöl
Frühlingszwiebeln zum Dekorieren

Sauce:

3 1/2 Eßl. Miso (Soyabohnenpaste)
1 1/2 Eßl. Zucker
5 Eßl. Sake oder Weißwein
1 Teel. Sojasauce

Rezept:

- 1) Miso, Sake, Zucker und Sojasauce miteinander verquirlen.
- 2) Die Frühlingszwiebeln in hauchdünne, 5 cm lange Streifen schneiden und in kaltes Wasser legen.
- 3) Das Fleisch in ca. 5 cm große Stücke schneiden.
- 4) Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin braten. Die Sauce hinzugeben und kurz erhitzen.
- 5) Das Fleisch auf die Teller verteilen, die Sauce darübergeben und mit den Zwiebelstreifen dekorieren.