Kochwerkstatt Wiesbaden

Rezept für geschmorten Schweinebauch aus unserem Kochkurs Asiatische Küche.

Zutaten:

1kg Schweinebauch

2 Bund Frühligszwiebeln

1 EL Honig

2 EL brauner Zucker

3 Knoblauchzehen

4 EL Sojasauce Hell

3 EL Sojasauce

Zubereitung:

Den Schweinebauch in Würfel (5x5cm) schneiden.

Knoblauch schälen und hacken.

Alles Zutaten außer den Frühlingszwiebeln mit dem Schweinebauch in eine Schüssel geben und ordentlich einreiben.

Das Fleisch in einen Bräter setzen und leicht anbraten.

Die restliche Marinade und etwas Wasser zugeben und den Deckel schließen.

Auf kleiner Flamme für ca 2 Stunden schmoren lassen.

Frühlingslauch in gefällige Stücke schneiden und am Garzeitende mit zum Fleisch geben.

Alles auf einem Teller mit Reis servieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82