

ASIATISCH GLASIERTE SCHWEINEBAUCH-HÄPPCHEN



Zutaten

1300g Schweinebauch, Schwarte entfernt und in 1,5cm Würfel schneiden
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL getrocknete rote Chiliflocken
60ml Sojasauce
30ml Reisessig
2 EL brauner Zucker
1 EL Sesamöl
1/4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 TL Salz
1 EL Sesam
3 Frühlingszwiebeln, fein Ringe

- Alle Zutaten (außer Sesam, Schweinebauch und Frühlingszwiebeln) in eine große Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren. Die Marinade über die Schweinebauchstücke gießen. Mit Folie abdecken und 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 20 Minuten weiter backen.
- Aus dem Ofen nehmen, mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und für weitere 10 Minuten zurück in den Ofen.