KIKKOMAN

Teriyaki-Bier-Haxe mit Udon

Gesamtzeit **135 Min.** **45 Min.** Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit **45 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Haxe:

2 kg	Schweinshaxe (820 g Reingewicht gekocht und ohne Knochen)
10 g	Pfefferkörner
2 g	Lorbeerblätter

Für die Sauce:

150 g	Schalotten, gehackt
15 g	Knoblauch, gehackt
25 g	Ingwer, gehackt
50 ml	Rapsöl
1.25 l	dunkles Bier
200 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
25 g	Honig
300 g	Edamame, TK
500 g	rote Peperoni, in Streifen geschnitten
100 g	Butter in Flocken
60 g	Maistärke
160 ml	Wasser

Ausserdem:

2 kg	Udon Nudeln
20 g	Sesamsamen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Haxen in einem Schnellkochtopf mit Wasser, Pfeffer und Lorbeerblättern für 45 Minuten zart garen. Den Knochen entfernen und das Fleisch zerzupfen. Bis zur weiteren Verarbeitung beiseitestellen.

Schritt 2

Schalotten, Knoblauch und Ingwer 1 Minute in der Hälfte des Rapsöls anbraten. Mit Bier und Kikkoman Sojasauce ablöschen. Honig dazugeben und die Sauce ca. 45 Minuten bei mittlerer Hitze auf einen Liter Sauce reduzieren.

Schritt 3

Peperoni und Edamame im restlichen Öl in einer Pfanne für ca. 5 Minuten anbraten.

Schritt 4

Butter zur Sauce geben. Stärke mit Wasser verrühren und die Sauce damit abbinden. Hitze reduzieren, Gemüse und Fleisch in die Sauce geben und warmhalten.

Schritt 5

Udon Nudeln ca. 1 Minute in Salzwasser kochen. Udon mit Fleisch, Gemüse und Sauce portionsweise in einem kleinen Topf erhitzen und mit Sesam garniert servieren.