

Glasierter Schweinsbraten

Gesamtzeit **90 Min.**

ZUTATEN

1 kg	Schweinefleisch mit Schwarte (Karree, Schopf oder Bauch)
5 EL	Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
3	Karotten
2	Lorbeerblätter
50 ml	Öl
250 ml	Bouillon
	Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf 200 °C Heissluft vorheizen.

Schritt 2

Die Schwarte kreuzweise einschneiden. Fleisch gut mit Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch einreiben.

Schritt 3

Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch von allen Seiten anbraten. Zum Schluss soll die Schwarte nach unten zeigen. Mit Bouillon aufgiessen. Karotten und Lorbeerblatt dazugeben.

Schritt 4

In den Backofen geben und 30 Minuten schmoren. Danach das Fleisch umdrehen, die Schwarte soll nach oben zeigen.

Schritt 5

Weitere 30 Minuten schmoren. Danach Schwarte mit etwas Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch einstreichen. Hitze auf 230 °C Grill erhöhen und das Fleisch noch 5 bis 10 Minuten schmoren, bis die Schwarte knusprig und gut gebräunt ist. (Achtung, die Schwarte bräunt zügig).

Schritt 6

Braten pfeffern. In Scheiben schneiden und mit Bratensaft servieren.

