

# Don Buri mit Twist

Gesamtzeit **1860 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit **1440 Min.** Zusätzliche Zeit **360 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### SCHWEINEBAUCH

- 2 kg** Schweinebauch  
**250 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute salzreduzierte  
Sojasauce  
**100 ml** Mirin  
**5** Knoblauchzehen, grob  
gehackt  
**1 Stück** Ingwer, in Scheiben  
**2** Peperoni, in Scheiben  
**1 EL** Pfefferkörner, ganz  
**3 EL** Stärke

### REIS

- 1,5 kg** gekochter Rundkornreis

### GURKEN

- 2** Gurken  
**100 ml** Kikkoman Ponzu –  
Würzsauce mit Sojasauce  
und Essig, mit  
Zitronengeschmack

### TOPPINGS

- 1** Bund Radieschen  
**0,5** Chinakohl  
**200 g** Sojasprossen  
**2 EL** Sesamöl  
**50 ml** Balsamico-Essig  
**50 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute salzreduzierte  
Sojasauce

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Alle Zutaten, außer der Stärke, vakuumieren und 24 Stunden bei 65 °C Sous Vide garen. Alternativ kann der Schweinebauch auch über Nacht mit der Marinade im entsprechenden Programm im Ofen gegart werden, in Kombination mit etwas Dampf und Hitze. Falls es kein spezielles Programm gibt, wäre der Richtwert: Im Einsatz mit Deckel bei ca. 120 Grad für ca. 6 Stunden garen. Anschließend das Fleisch portionieren, den Sud passieren, mit Stärke abbinden und den Schweinebauch damit glasieren.

### Schritt 2

Reis kochen.

### Schritt 3

Die Gurken in dünne, halbe Scheiben schneiden und 2 Stunden in Kikkoman Ponzu Zitrone marinieren. Nach Belieben dekorativ auf dem Gericht anrichten.

### Schritt 4

Radieschen und Chinakohl in dünne Scheiben/Streifen schneiden und in Eiswasser legen. Sojasprossen waschen, abtropfen lassen und kurz in Sesamöl anbraten, mit Essig und Kikkoman salzreduzierte Sojasauce ablöschen. Anschließend alle Zutaten wie eine Bowl anrichten. Die Radieschen und den Chinakohl aus dem Eiswasser zuletzt darüber geben.