KIKKOMAN

Tacos mit Schweinefleisch und eingelegten Zwiebeln

Gesamtzeit **750 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Fleisch:

2 kg	Schweineschulter
100 ml	Ananassaft
300 ml	Orangensaft
150 ml	Kikkoman Sesamsauce
60 g	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Gepickelte Zwiebeln:

1 kg	rote Zwiebel
150 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
150 ml	Reisessig
250 ml	Wasser
250 g	brauner Zucker
1 TL	Koriandersamen
1	Bund frischer Koriander

Tacos:

20	Stück Weizentacos (kleine weiche Tortillas)
150 g	Sour Cream
100 g	Cashewnüsse, geröstet und grob gehackt
300 ml	Kikkoman Sesamsauce
200 g	Cheddar, gerieben
200 g	frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Fleisch: Schweinefleisch in dünne Streifen schneiden. Restliche Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen, Fleisch zugeben und mindestens 12 Stunden marinieren.

Gepickelte Zwiebeln: Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. In einer Schüssel Wasser und Zucker mischen, dann Essig, Kikkoman Sojasauce, Koriandersamen und Koriander hinzugeben. Zwiebeln mindestens 1 Stunde in der Mischung marinieren.

Tacos: Schweinefleisch von beiden Seiten anbraten. Die Tacos aufwärmen.

Servieren: Tacos mit gegartem Schweinefleisch, gepickelten Zwiebeln, Kikkoman Sesamsauce, Cheddar, Nüssen, Sour Cream und frischem Koriander servieren.