

Butaniku no Shogayaki – Schweinenacken mit Ingwer-Sojasauce



Zubereitungszeit **25 Minuten**

Kalorien pro Portion **449**

Zutaten für 4 Personen

None:

- 1/2 Spitzkohl
- 1/2 Möhren
- 1/4 Gurken
- 8 Kirschtomaten
- 12 Stück Schweinerückenscheiben
- 1/4 Bund Petersilie
- 100 g Mayonnaise
- 15 g Ingwer
- 7 EL Sake
- 7 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 0 Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Den Spitzkohl in feine, die Möhren in ganz feine Streifen schneiden. Gurke halbieren und in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Tomaten in Keile schneiden.
2. Für die Ingwer-Sojasauce Ingwer schälen und fein reiben. In einer Schüssel Sake, natürlich gebraute Sojasauce und Ingwer gut vermischen.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischscheiben scharf von beiden Seiten anbraten. Das überflüssige Fett mittels eines Küchentuchs entfernen und das Fleisch mit der Ingwer-Sojasauce ablöschen bis es glasiert ist.
4. Anschließend das Fleisch auf einen Teller geben und mit dem Kohlsalat, der Mayonnaise und Petersilie anrichten und servieren.

Guten Appetit!