

Schweinefleisch-Eintopf mit Ponzu-Yuzu-Sauce

Gesamtzeit **70 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **65 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g	Schweineschulter Wasser (Mengenangaben siehe unten)
50 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft</u>
4	kleine Rote Bete, gekocht
2	Stangen Staudensellerie
1	Zwiebel, gewürfelt
1	Knoblauchzehe
2	Lorbeerblätter
1 EL	Olivenöl
1 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 Prise	schwarzer Pfeffer Etwas glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g Schweineschulter - Wasser (genug, um das Fleisch in einem Topf zu bedecken)

Das Schweinefleisch in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Bei starker Hitze zum Kochen bringen und dann das Schweinefleisch sofort herausnehmen.

Schritt 2

2 Stangen Staudensellerie - **1** Zwiebel - **1**

Knoblauchzehe - **1 TL** Olivenöl

Staudensellerie hacken, das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Knoblauch hinzugeben. Wenn er duftet, das gehackte Gemüse hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten.

Schritt 3

400 ml Wasser - **50 ml** Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft -

4 kleine Rote Beete, gekocht - **2** Lorbeerblätter - **1 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **1**

Prise schwarzer Pfeffer

Die gekochten Rote Beete in 2 cm große Würfel schneiden.

Schweinefleisch, Rote Bete, Lorbeerblätter, Kikkoman Ponzu Yuzu und Wasser in einen tiefen Topf geben und zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen. Mit Kikkoman Sojasauce und schwarzem Pfeffer würzen sowie mit etwas Petersilie garnieren