

## Schwarzbier- Sojamarinade\*

Zubereitungszeit **10 Minuten /  
Marinierzeit: 6  
Stunden**

Kalorien pro Portion **10**



### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Marinade:

2 Schalotten  
2 Lorbeerblätter  
4 Wacholderbeeren  
4 Petersilienzweige  
2 TL Steakpfeffer  
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
200 ml dunkle Biere  
2 TL brauner Zucker  
4 Scheiben Schweinebauch

#### Außerdem:

2 Toppits Zipper

### Zubereitung:

1. Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Lorbeerblatt klein bröseln. Wacholderbeeren mit einem Topf etwas plattdrücken, dann fein hacken. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Alle Zutaten für die Marinade in einen Zipper geben und vermengen.
3. Fleisch trockentupfen, mit in den Zipper geben, gut vermengen und am besten über Nacht marinieren.
4. Schweinebauch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf dem Grill zubereiten. Dazu schmecken kleine Brötchen.

\*Rezept von [Thomas Krause](#)

Guten Appetit!