

Schweinebauch / Schweinerippchen in Teriyaki-Marinade



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaftes Alltagsküche, frisch, lecker, preiswert und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Teriyaki - Marinade:
- 800 - 1000 g Schweinerippchen oder Schweinebauch
- 8 El Sojasauce
- 5 El geröstetes Sesamöl
- 2 El brauner Zucker
- 200 ml trockener Weißwein
- 4 El Weißweinessig

- Etwas geriebener Ingwer
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Für die bunten Paprikapilze:
- 300 g braune Steinchampignons, geputzt, geviertelt
- 2 Bündchen Frühlingslauch, geputzt, schräg in 3 cm langen Stücken
- 1 großer grüner Gemüsepaprika, entkernt, in 3 cm großen Blättern
- 1 großer grüner Gemüsepaprika entkernt, in 3 cm großen Blättern
- 1 großer grüner Gemüsepaprika entkernt, in 3 cm großen Blättern
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Sonnenblumenöl zum Anschwitzen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Marinadenzutaten verrühren und das Fleisch darin ca. 1 Stunde marinieren.

Schritt2

Danach heraus nehmen und auf ein Backblech legen, die restliche Marinade verwahren.

Schritt3

Bei 200° C für ca. 30 - 35 min. in die mittlere Schiene des Backofens schieben, zwischendurch hin und wieder mit der Marinade bestreichen.

Schritt4

Die bunten Paprikapilze:

Schritt5

Zunächst die Champignons in heißes Sonnenblumenöl geben, anbraten. Etwas Zeit versetzt, den Frühlingslauch dazu geben, alles etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Danach folgen die Paprikablätter, 3 - 4 min., wie ein Pfannengemüse braten, schmoren. Herzhaft würzen und vor dem Servieren die Petersilie unterschwenken.

Schritt7

Anrichtevorschlag.

Schritt8

Dazu passen würzige Wedge - potatos.

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** pikant, simpel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinebauch-schweinerippchen-in-teriyaki-marinade/>