



TERIYAKI-FLEISCH

Zutaten:

4 Minutenschnitzel von Schwein
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
100ml Sojasauce

Zubereitung:

Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden, die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel die Hälfte von der Sojasauce geben, die Hälfte der Zwiebelringe und Knoblauchscheiben dazugeben. Jetzt die Minutenschnitzel darauf legen und mit restlichen Zwiebeln, Knoblauchzehen und der restlichen Sojasauce bedecken. Über Nacht ziehen lassen.

Die Minutenschnitzel von jeder Seite etwa 3 Minuten braten und sofort servieren. Dazu passt Jasminreis. Aus der Flüssigkeit lässt sich mit etwas süßem Sherry eine schöne Sauce machen.