



# Schweinebauch in Honigmarinade

Zeit gesamt  
1h 30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 EL
Knoblauchzehen	1 St.
Sesam, weiß	2 EL
Bauchspeck	600 g
Sojasauce	1 EL
Honig	3 EL

## Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

große Schüssel, mittlere Pfanne, Grill

1. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne Sesam fettfrei auf niedriger Stufe ca. 2 Min. anrösten.
2. In einer Schüssel Sojasauce, Honig, Zitronensaft, Sesam und Knoblauch verrühren. Fleisch waschen, trocken tupfen und in der Marinade ca. 1 Std. marinieren lassen.
3. Grill anheizen. Fleisch abtropfen lassen und auf dem Grill ca. 6 Min. von jeder Seite grillen. Schweinebauch in Honigmarinade servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Indischer Tomaten-Gurken-Salat](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	990 kcal		
Kohlenhydrate	10 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	11 g	Fette	101 g