



## Schweinefleisch mit Teriyaki-Sauce - 6 Personen, 4 1/4 Stunden

### 1

Olivenöl in eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Schweinefilet hinzugeben und auf allen Seiten anbraten.

### 2

In einer Schüssel Hühnerbrühe, Teriyaki Sauce und Zucker vermischen. Chilis, Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffer hinzugeben und alles gut umrühren.

### 3

Schweinefilet in den Slow Cooker geben und die Teriyaki Sauce darüber gießen. Deckel zumachen und auf hoher Stufe 4 Stunden kochen und das Schweinefilet 2-3 mal wenden. Die Sauce evtl. mit Zitronensaft abschmecken.

## ZUTATEN

- 900g Schweinefilet
- 2 EL Olivenöl
- 250ml Hühnerbrühe
- 125ml Teriyaki Sauce (oder Hoisin-Sauce - dann kein Zucker)
- 100g brauner Zucker
- 3 rote Chili, klein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, klein gehackt
- ½ Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft



