



## Hefebrotchen mit Rinderhack

dazu Salat mit Wasabi-Dressing



ca. 25min



3-4 Personen

Warm, weich, fluffig und himmlisch süßlich duftend. Das ist Bao, ein Hefebrotchen, dessen chinesische Wurzeln bis in das 3. Jahrhundert zurückreichen. Das kleine Brötchen wird zuerst gedämpft, dann füllen wir die halbmondförmige Öffnung mit Rinderhack, das in pikant-süßer Hoisinsauce und Tomaten schmoren durfte. Ein frischer Salat mit Gurken, Koriander und cremigem Wasabi-Dressing vollendet den Genuss.

## Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 500g Rinderhackfleisch
- 100ml Hoisinsauce<sup>1,6,11</sup>
- 20g Koriander
- 3 Päckchen Wasabipaste<sup>7</sup>
- 8 asiatische Hefebrotchen<sup>1</sup>
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Gurke
- 100g gemischter Salat
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen<sup>5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Dämpfereinsatz und Deckel
- große Pfanne
- Backpapier
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 825kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 35.1g



1. Dampfgarer vorbereiten



2. Hackfleisch braten

Einen großen Topf mit Wasser bis unter den Dampfkorb füllen und das Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Statt dem Dampfkorb kann auch ein passendes Sieb verwendet werden. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** mit 2EL Essig, 2TL Zucker und 1TL Salz vermengen. Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



3. Dressing zubereiten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 4-6Min. goldbraun anbraten. Die **Tomaten**, die **Hoisinsauce** und 60ml Wasser hinzugeben und bei niedriger Hitze ca. 10Min. einköcheln lassen. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen.



5. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gurken** mit dem **Wasabi-Dressing** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Den **gemischten Salat** unter die **Gurken** heben. Die **Hefebrotchen** und den **Salat** auf Teller verteilen. Die **Hefebrotchen** vorsichtig öffnen, nach Belieben mit dem **Hackfleisch**, den **Zwiebeln** und den **Erdnüssen** füllen und servieren.