



Special V2: Hefebrötchen mit Bio-Rinderhack

dazu Salat mit cremigem Korianderdressing



ca. 25min



3-4 Personen

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

- 2 Tomaten
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 100ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 20g Koriander
- 8 asiatische Hefebrötchen ¹
- 2 rote Zwiebeln
- 1 große Gurke
- 100g gemischter Salat
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 44.4g,
Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 35.0g

A white cutting board is shown on a grey surface. On the left side of the board, there is a pile of sliced cucumbers, cut into thin, semi-circular rounds. On the right side, there is a clear glass bowl containing shredded red onions. The onions are finely chopped and have a vibrant pinkish-red color. The background is a solid grey color.

2. Hackfleisch braten



5. Hackfleisch würzen



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.