



RS Baos mit knusprigem Hähnchen

mit Sriracha-Dip & Rotkohl-Apfel-Slaw



ca. 25min



3-4 Personen

Wir lieben sie einfach, die gedämpften chinesischen Hefebrötchen, die so schön flauschig und leicht klebrig sind. Heute befüllst du die Baos mit panierten Hähnchenschnitzeln und einem fruchtig-würzigen Rotkohl-Apfel-Slaw mit Koriander. Für das pikante Etwas sorgt die Sriracha-Mayo. Ein echter Festschmaus, der im Handumdrehen auf deinem Tisch landet. Dann mal guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 8 asiatische Hefebrötchen ²
- 1 Rotkohl
- 50ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 4 panierte Hähnchenschnitzel, vorgegart ^{1,2,3}
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 grüne Äpfel
- 30g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- große Pfanne

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

Kochtipp

Der restliche Rotkohl kann in feine Streifen geschnitten und eingefroren werden.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Brötchen dämpfen

In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Einen Dämpfeinsatz oder ein passendes Sieb mit einem Stück Backpapier auslegen und auf den Topf stellen. Die **Hefebrötchen** in den Korb oder das Sieb geben und abgedeckt 5-6Min. dämpfen, bis sie weich und fluffig sind.



2. Slaw vorbereiten

$\frac{2}{3}$ **des Rotkohls** in feine Streifen schneiden, mit der **Sojasauce**, 2EL hellem Essig und 2TL Zucker verkneten und mit Pfeffer abschmecken. Den **Rotkohl-Slaw** beiseitestellen und ziehen lassen.



3. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** mit 4EL Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in 3-4Min. goldbraun und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Schnitzel** halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Sriracha-Dip anrühren

Die **Srirachasauce** mit 6EL Mayonnaise verrühren. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Apfelscheiben** und den **Koriander** mit dem **Rotkohl-Slaw** vermengen. Die **Brötchen** halbieren, mit etwas **Srirachasauce** bestreichen und gleichmäßig mit dem **Slaw** und den **Schnitzeln** belegen, den **übrigen Slaw** als Beilage dazu reichen und servieren.



6. Scharfe Sache!

Falls nicht alle Mitessende auf scharfe Gerichte stehen, kann die Mayonnaise auch ohne Srirachasauce auf den Brötchen verteilt werden. Wer es etwas scharf mag, kann die Srirachasauce dann über das fertige Sandwich träufeln.