MARLEY SPOON



Hoisin-Hack im Hefebrötchen

dazu Salat mit cremigem Korianderdressing

ca. 25min 4 Portionen

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 gemischtem Hack, das in pikant-süßer Hoisinsauce und Tomaten schmoren durfte. Ein frischer Salat mit Gurken und einem cremigem Korianderdressing vollendet den Genuss.

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 100ml Hoisinsauce [2,4,5]
- 20g Koriander
- 8 asiatische Hefebrötchen [2]
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Gurken
- 100g gemischter Salat
- 70g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [3]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp
Für schnelleres Erhitzen ein sauberes Küchentuch gut mit heißem Wasser anfeuchten und die Baos darin einwickeln. In einer mikrowelleengeeigneten Schüssel abgedeckt bei 700W in 90Sek. erwärmen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Erdnüsse** (3), **Sesamsamen** (4), **Sojabohnen** (5).

Kann Spuren enthalten von: Milch, Schalenfrüchte



1. Dampfgarer vorbereiten

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.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.



3. Dressing zubereiten

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und mit 2EL Essig und 2EL Mayonnaise zu einem **Dressing** verrühren. **Tipp:** Die Stängel einfrieren und das nächste Chili damit verfeinern. Die **Hefebrötchen** in den mit Backpapier ausgelegten Dampfbehälter geben und ca. 7Min. abgedeckt dämpfen.



4. Zutaten vorbereiten

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



5. Hackfleisch würzen

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



6. Anrichten und servieren

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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**