



Hefebrötchen mit gemischtem Hack

dazu Salat mit Wasabi-Dressing



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 Rinder- und Schweinehack, 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
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 100ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 20g Koriander
- 2 Päckchen Wasabipaste
- 2 Packungen asiatische Hefebrötchen ¹
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Gurke
- 100g gemischter Salat
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und schwarzer 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.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 834kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 34.5g



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 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.



3. Dressing zubereiten

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und mit der **Wasabipaste**, 1-2EL 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 1-2EL Essig, 1-2TL Zucker und 1TL Salz vermengen. Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



5. Hackfleisch würzen

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



6. Anrichten und servieren

Den **gemischten Salat** mit den **Gurken** vermengen. 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.