

Banh Mi: Sandwich mit Schweinefleisch

Gesamtzeit **45 min Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit **15 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
3.185 kJ / 761 kcal

Fett: **41,6 g** Eiweiß: **28,7 g**
Kohlenhydrate: **66,4 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g Schweinebauch oder Schweineschulter, in 1–2 cm dicken Scheiben
1 Stängel Zitronengras
2 EL Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
1 TL Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml)
2 TL Fischsauce
1 TL Kokosblütenzucker (oder brauner Zucker)
2 Prisen schwarzer Pfeffer
80 g Daikon-Rettich
20 g Karotte
2 TL Zucker
1 EL Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml)
2 TL Limettensaft
1 EL Wasser
1 Mini-Salatgurke
Frische Kräuter nach Geschmack (Koriander, Dill, Minze)
2 EL Mayonnaise
2 kleine Baguettes

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Schweinebauch oder Schweineschulter, in 1–2 cm dicken Scheiben - **1** Stängel Zitronengras - **2 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch - **1 TL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml) - **2 TL** Fischsauce - **1 TL** Kokosblütenzucker (oder brauner Zucker) - **2**

Prisen schwarzer Pfeffer

Das untere Drittel des Zitronengrases (nahe der Wurzel) fein hacken. Mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Fischsauce, Kokosblütenzucker und Pfeffer vermengen. Schweinefleisch zugeben und ca. 15 Min. marinieren.

Schritt 2

80 g Daikon-Rettich - **20 g** Karotte - **2 TL** Zucker - **1 EL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml) - **2 TL** Limettensaft - **1 EL** Wasser

Daikon-Rettich und Karotte in dünne Streifen schneiden. Zucker darüberstreuen und gut einreiben. Ca. 15 Minuten ziehen lassen, damit sie Wasser abgeben. Überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Mit Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Limettensaft und Wasser marinieren.

Schritt 3

1 Mini-Salatgurke - Frische Kräuter nach Geschmack (Koriander, Dill, Minze)
Die Gurke der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Kräuter grob hacken.

Schritt 4

2 kleine Baguettes

Das marinierte Schweinefleisch bei 230 °C etwa 8

Minuten grillen, bis es karamellisiert und durchgebraten ist, danach herausnehmen. Baguettes längs aufschneiden, ohne sie ganz durchzuschneiden. In den Ofen geben und etwa 2 Minuten erwärmen.

Schritt 5

Gegrilltes Schweinefleisch - Geschnittene Mini-Gurke - Eingelegtes Gemüse - Gehackte Kräuter - **2**

EL Mayonnaise

Das Schweinefleisch in Scheiben schneiden. Die Baguettes auf den Innenseiten mit Mayonnaise bestreichen und in folgender Reihenfolge füllen: geschnittene Mini-Gurke, Schweinefleisch, eingelegtes Gemüse (aus Schritt 2) und gehackte Kräuter. Sofort servieren.