

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

Schritt 5

Grilliertes 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.