SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Bành Mi – vietnamesisches Sandwich mit Gemüse und Sriracha

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für das eingelegte Gemüse:

100 g Rettich

100 g Karotten

1 TL Salz

50 ml Tafelessig

Für die Sriracha-Creme:

3 TL Sriracha-Soße

Für das Nuoc-Mam-Dressing:

2 EL Helle Sojasauce

8 EL Heißes Wasser

3 EL Rohrzucker

1 Zehe(n) Knoblauch

1 St. Chilischote

4 EL Limettensaft

0.5 TL Salz

Für die veganen Zitronengras-Schweinebauch-Alternative:

180 g Soy Medaillons Big

2 EL Stärke

3 Stange(n) Zitronengras

3 EL Sesamöl

2 St. Schalotten

3 Zehe(n) Knoblauch

2 TL Limettensaft

2 TL Brauner Zucker

2 TL Sojasauce

1 cm Frischen Ingwer, geraspelt oder fein geschnitten

1 TL Salz

Etwas Szechuanpfeffer

Optional: je eine Prise Sternanis-, Nelken- und Zimtpulver

Außerdem:

2 EL Vegane Leberwurst-Alternative

0.5 St. Gurke

1 St. Baguette

0.5 Bund Koriander

1 St. Frische Chili

Für das eingelegte Gemüse:

1. Karotten und Rettich in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz vermengen und mit den Händen einmassieren.

2. 5 Minuten stehen lassen. Anschließend Feuchtigkeit ausdrücken und mit Süßungsmittel wie z. B. Ahornsirup, Essig und warmen Wasser verrühren und beiseitestellen.

Für die Sriracha-Mayo-Alternative:

1. Den veganen Mayonnaise-Ersatz mit der Sriracha-Sauce verrühren und zur Seite stellen.

Für das Nuoc-Mam:

1. Die Chili und den Knoblauch fein hacken.

2. Den Rohrzucker in eine Schale geben und mit dem heißen Wasser übergießen.

3. Hat sich der Zucker aufgelöst, alle weiteren Saucen-Zutaten hinzufügen. Umrühren und beiseitestellen.

Für den veganen Ersatz des Zitronengras-Schweinebauchs:

1. Die Steakalternativen mit den restlichen Zutaten in einer Schale verrühren.

2. Mindestens 10 Minuten durchziehen lassen und anschließend in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

3. Die veganen Baconscheiben ebenfalls in einer heißen Pfanne knusprig anbraten.

Für die Fertigstellung der Sandwiches:

1. Die Gurke in Streifen schneiden.

2. Das Baguette in zwei Hälften teilen und dann seitlich halbieren, aber nicht ganz durchschneiden.

3. Eine Seite mit dem Leberwurstersatz bestreichen, die andere mit der Sriracha-Creme.

4. Nacheinander mit Gurke, Steak- und Speckalternative, Pickles und Chilis belegen und mit Koriander toppen.

5. Dazu den Nuoc-Mam-Dip servieren.