

# Bánh mì! Vietnamesisches Sandwich mit Hackfleisch-Bouletten, Koriander & Sweet-Chili-Mayo

Thermomix kocht • 940 kcal • Tag 2 kochen

34



Sweet-Chili-Soße



Limette, gewachst



Karotte



Gurke



Koriander



gemischtes Hackfleisch



Mayonnaise



Steinofenbaguette



Panko-Mehl



Worcester Sauce



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

**thermomix**

🕒 25 [25 | 30] Min.

🕒 35 [35 | 40] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Gemüsereibe, 2 große Schüsseln, 1 kleine Schüssel und 1 Sparschäler

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Sweet-Chili-Soße <b>14</b>	25 g	50 g	50 g
Limette, gewachst <b>VN</b>	1	1	2
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	2	2
Gurke <b>NL   ES</b>	1	1	2
Koriander	10 g	10 g	10 g
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	450 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	51 ml	85 ml	102 ml
Steinofenbaguette <b>15)</b>	1	1,5**	2
Panko-Mehl <b>15)</b>	30 g	50 g	50 g
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Öl*, Weißweinessig*, Zucker*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 540 g)
Brennwert	731 kJ/175 kcal	3931 kJ/940 kcal
Fett	8,59 g	46,23 g
– davon ges. Fettsäuren	2,23 g	11,99 g
Kohlenhydrate	17,68 g	95,12 g
– davon Zucker	4,62 g	24,88 g
Eiweiß	5,96 g	32,05 g
Salz	0,841 g	4,523 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **8)** Eier **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **VN:** Vietnam **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel



## Hackfleisch vorbereiten

**Limette** heiß waschen und **Limettenschale** abreiben.

**Hackfleisch, Panko-Mehl, Worcester Sauce**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Limettenabrieb**, 0,25 TL [0,25 TL | 0,5 TL] **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** mischen.

**Hackfleisch** in eine große Schüssel umfüllen und aus der Masse 4 [6 | 8] längliche **Bouletten** formen und etwas flach drücken.



## Dampfgaren

**Bouletten** in den Varoma-Behälter [und auf den Varoma-Einlegeboden] geben [Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen] und Varoma verschließen.

450 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## Sweet-Chili-Mayo verrühren

**Brot** 5 – 8 Min. im Ofen backen bis es knusprig ist. In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Sweet-Chili-Soße** verrühren.

Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für den Salat

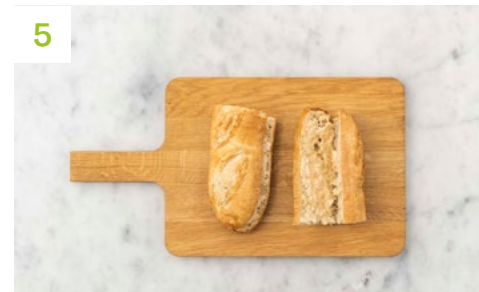
**Limette** halbieren und den **Saft** in eine große Schüssel pressen.

1 EL [1 EL | 2 EL] **Zucker\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\*** und restlichen **Limettenabrieb** zugeben und zu einem **Dressing** verrühren.

**Karotten** schälen und in dünne, lange Streifen hobeln.

**Gurke** in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

**Gurkenscheiben** und **Karottenstreifen** zum **Dressing** geben, unterheben und marinieren lassen.



## Kleinigkeiten

**Korianderblätter** abzupfen.

**Brot** senkrecht halbieren, **Brothälften** aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, und mit **Sweet-Chili-Mayonnaise** bestreichen. Varoma abnehmen.



## Anrichten

**Brothälften** mit **Bouletten** und marinierten **Gurkenscheiben** sowie **Karotten** belegen.

**Korianderblättchen** auf die **Karotten** legen.

**Tipp:** *Koriander hat einen besonderen Geschmack, probiere ihn erstmal, bevor Du ihn im Sandwich benutzt.*

**Brothälften** zusammenklappen und mit dem restlichen **Salat** genießen.

**Guten Appetit!**