



WILD BÁNH MÌ

DER BESTE SANDWICH ALLER ZEITEN

Wild Bánh Mì ist ein köstliches vietnamesisches Sandwich, gefüllt mit gegrilltem Sommerbock, frischem und eingelegtem Gemüse und einem würzigen Mayo.

WILD BÁNH MÌ

Zutaten

Für die Marinade:

- Wildfleisch (dies ist das hintere Bein eines Bocks)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Fischsoße
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Zucker
- 1/2 rote Zwiebel
- 2 Knoblauch
- Salz Pfeffer

Für die Füllung:

- In Essig eingelegte Karotten und Radieschen-Sticks
- Frische Gurke
- Chili
- Frischer Koriander
- Baguette

Für den würzigen Mayo:

- Mayonese
- Frühlingszwiebel
- Hoisin Sauce
- Sriracha Sauce

Zubereitung

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Fischsauce, Sesamöl, Zucker, gehackte Zwiebeln und Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Das Fleisch in einem wiederverschließbaren Gefrierbeutel oder einer großen Schüssel geben und die Marinade darüber gießen. Mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Nun zur Füllung. Die Karotten und Radieschen kurz in Essig einlegen. Schneiden sie dazu die Karotten und Radieschen in Steifen und legen Sie sie in eine kleine Schüssel. Mischen Sie 200 ml warmes Wasser und 200 ml Essig, Zucker und 2 EL Salz, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde oder bis zu 3 Tage einwirken. Hält sich im Kühlschrank bis zu einer Woche.

Nun zur würzigen Mayo. Dazu die Frühlingszwiebeln hacken und in einer kleinen Schüssel mit Mayo, Hoisin Sauce und Sriracha Sauce vermischen. Fertig.

Nachdem alle Zutaten für das Sandwich fertig sind, grillen wir das Fleisch. Warten Sie, bis die Flammen erloschen sind und die Holzkohle grau geworden ist. Legen Sie das Fleisch auf den Grill und grillen Sie jede Seite für ca. 7 Minuten. Wenn Sie mit Fleisch zufrieden sind, schneiden Sie es in Scheiben und stellen Sie Ihr Sandwich zusammen.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.

 30 min.