

Einkaufsliste

Für	6	Stück
200	g	Weissmehl
10	g	Hefe
10	g	Zucker
80	g	Lauwarmes Wasser
20	g	Kokosmilch
10	g	Öl
2	g	Salz
200	g	Schweinebauch ohne Knorpel
0.5	St	Zitronengras
2	Zehen	Knoblauch
1	TL	Koriander gemahlen
100	g	Sojasauce
1	EL	Fischsauce
15	g	Zucker
30	g	Erdnüsse geröstet und nicht gesalzen
6	g	Koriander frisch
1	St	Peperoni rot
0.25	St	Rotkohl
		Chili



Zubereitung

Für die Brötchen
Mehl, Zucker, Hefe, Wasser, Kokosmilch, Öl und Salz zu einem Teig kneten (10 Minuten)
In 50g schwere Kugeln formen, auf ein eingefettetes Blech legen und mit einem nassen Geschirrtuch zudecken
1 Stunde beiseite stellen (am besten im Kühlschrank)
Für den Schweinebauch
Schweinebauch in 1cm dicke Scheiben schneiden
Anbraten bis er schön knusprig ist
Unterdessen Zitronengras (mit dem Messerrücken anklopfen), Knoblauch (vierteln), Koriander gemahlen, Sojasauce, Fischsauce und Zucker aufkochen
Den gebratenen Schweinebauch in die Sojamarinade geben, 20 Minuten köcheln und dann zur Seite stellen
Wasser zum Kochen bringen und ein Bambussteamer (mit Backpapier auslegen) darauf setzen
Die Teigbällchen oval ca 1cm dick auswallen, halb mit einem kleinen Stück Backpapier belegen, einklappen und in den Bambussteamer legen
Ca 15 Minuten zugedeckt dämpfen
Peperoni und Rotkohl in feine Streifen schneiden
Schweinebauch in die Länge vom Brötchen schneiden
Gedämpfte Brötchen aufklappen und das Backpapier entfernen
Mit Schweinebauch, Peperoni, Rotkohl und Erdnüssen füllen

Mit Koriander und Chili ausgarnieren

Utensilien

Löffel
Spachtel
Grillzange
Messer, Fleischmesser
Schneidebrett
Blech oder Teller als Mep Platz
Teller zum essen
Maschine zum Kneten oder von Hand in Schüssel
Blech für Teiglinge
Geschirrtuch
Pfanne für Marinade und für Wasserbad
Bambussteamer
Backpapier
Schere