



### Zutaten (für 2 Personen)

200 g Hühnerbrust  
1 kleines Stück Ingwer (ca. 20 g)  
3 EL Sojasauce  
2 EL Sweet Chili Sauce  
1 EL Reisessig

100 g Karotte  
100 g Rettich  
100 g Gurke  
50 ml Reisessig

6 Zweige Koriander  
2 EL Mayonnaise  
2 EL Schmand  
1 TL Chilisauce  
2 Baguette Brötchen  
Krauz Rettich Daikon  
Salz, Pfeffer, Zucker, Sonnenblumenöl

## BANH MI

Vietnamesisches Baguette belegt mit Hühnerbrust und Krauz Rettich Daikon.

### Zubereitung

Ingwer mit Schale in kleine Scheiben schneiden. Zusammen mit Sojasauce, Sweet Chili Sauce und Reisessig zu einer Marinade verrühren und darin das Fleisch einlegen (am besten über Nacht, jedoch mindestens für 4 Stunden).

Karotte und Rettich schälen und zusammen mit der ungeschälten Gurke in feine Scheiben schneiden oder hobeln. In einem Topf Essig und 100 ml Wasser mit etwas Salz und Zucker zum Kochen bringen. Damit die Karotten- und Rettichscheiben übergießen und im Fond auch für mindestens 4 Stunden marinieren.

In einer Pfanne 2-3 EL Öl erhitzen. Die Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen und salzen. Dann in der Pfanne von beiden Seiten jeweils für 3-4 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist. Zum Schluss die restliche Marinade in die Pfanne gießen und kurz einkochen lassen.

Mayonnaise, Schmand und Chilisauce mit der eingekochten Marinade verrühren. Mit etwas Salz würzen. Korianderblättchen vom Stiel zupfen. Das Gemüse aus der Essigmarinade nehmen.

Brötchen halbieren und im Toaster oder Backofen kurz anwärmen. Mit der Chili-Mayo bestreichen. Das Hühnchen in Scheiben schneiden und zusammen mit dem eingelegten Gemüse und der Gurke auf den Brötchen verteilen. Mit Koriander und Krauz Rettich Daikon bestreuen.