

## Bahn Mi von Täbe

Mengen für 36 Personen

36 kg Pouletbrust	Stück
3.6 kg planted chicken	Je nach Vegis
27 Stück Baguette	
18 Liter Sojasauce	EL Hoisinsauce
18 kg Honig	EL
18 Liter Sojasauce	EL
9.0 kg Ketchup	EL
54 Liter Sesamöl	EL
36 kg Mayonnaise	EL
3.6 kg Gurken	Stück
90 g Koriander	
36 Stück Rüebl	
36 kg Zucker	EL
36 Liter Essig	EL
9.0 kg Salz	TL

<https://happyplates.com/r/42963/banh-mi-mit-chicken-char-siu-und-eingelegten-karotten>

01 / 05

Für die eingelegten Karotten, Zucker, Reisessig, Wasser und Salz in einer Schüssel vermengen. Karotte(n) in feine Streifen schneiden und in die Flüssigkeit legen. Beiseite stellen.

02 / 05

Für die Marinade, Hoisinsauce, Honig, Sojasauce, Ketchup und geröstetes Sesamöl gut verrühren.

03 / 05

Ausgelöstes und enthäutetes Hühnerfleisch in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten, am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren. Tipp: Das Fleisch mit einem scharfen Messer an den dicken Stellen quer einschneiden, damit das Filet flacher wird.

04 / 05

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz scharf anbraten, danach Hitze auf mittlerer Stufe runterdrehen und Hühnchen gar braten.

05 / 05

Gurken in Streifen schneiden. Baguette in gewünschte Größe schneiden und quer einschneiden. Zum Schluss das Sandwich mit Mayonnaise, Gurken, grob gehackten Korianderblättern, Hühnerfleisch und eingelegten Karotten belegen.