



Dampfnudel-Bao mit Schweinehaxe

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Dampfnudeln	1 St.
Salz	
Schweinehaxe	600 g
Karotten	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Spitzkohl	0.25 St.
Honig	1 EL
Speisestärke	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Auflaufform, Sieb

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) erhitzen. Schweinehaxe in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 35 Min. garen. Immer wieder mit Marinade beträufeln.
2. Inzwischen in einem Topf ca. 200 ml Salzwasser auf mittlerer Stufe erhitzen. Dampfnudeln in ein Sieb legen und zugedeckt über dem Wasserbad im Dampf ca. 10 Min. garen.
3. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Scheiben schneiden. Karotte waschen, schälen, Enden entfernen und in feine Stifte schneiden. Spitzkohl in feine Streifen schneiden, waschen und in einer Schüssel mit 1 EL Salz kneten.
4. Schweinehaxe aus dem Ofen nehmen. Bratensatz in eine Pfanne gießen. Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen und zusammen mit Honig einkochen. In einer Schüssel Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, in die Pfanne rühren und ca. 2 Min. leicht dickflüssig einkochen.
5. Dampfnudeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in der Mitte halbieren. Schweinehaxe mit einer Gabel zerzupfen und auf eine Hälfte der Dampfnudeln geben. Mit Karotten, Kohl und Zwiebeln belegen, mit Bratensauce beträufeln, Dampfnudel-Hälfte daraufsetzen und fest andrücken. Dampfnudel-Bao mit Schweinehaxe warm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	299 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	6 g