

KOREANISCHES PULLED PORK MIT KIMCHI



ZUTATEN

4

- 4 black Bun Bo Buns (Brötchen)
- 5 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Citroengraspüree (Zitronengraspüree)
- 500 g Pulled Chicken
- 100 g Kimchi-Kohl
- 2 Frühlingszwiebel
- Koreanische BBQ-Sauce (für Schweinefleisch)
- 40 g Kimchi-Sauce
- 3 g Bresc rote peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 4 Eisberg-Salatblätter
- ¼ rote Zwiebel
- 10 g Sesamsamen

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit dem roten Pfefferschotenpüree, der Kimchi-Sauce, der Hälfte des Zitronengraspürees und dem Ingwerpüree kräftig anbraten. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne bräunen. Den Rest des Zitronengraspürees mit 60 g BBQ-Sauce verrühren und mit den Frühlingszwiebelringen vermischen. Die Brötchen im Reisdämpfer 5 - 8 Minuten dämpfen. Den Kimchi-Kohl in Streifen und die Zwiebel in dünne Ringe schneiden, die Brötchen mit allen Zutaten füllen und sofort servieren. Etwas Sesam darüber streuen.