Bun Bo Bun mit Pulled Chicken und Süß-Saurem

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g

Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

10

Für das Pulled Chicken

- 10 Brötchen
- 1250 g Pulled Chicken
- 500 g Süß-Saures
- 25 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 50 g scharfe Chilisauce

Für das Süß-Saure (1 kg)

- 5 Wintermöhre
- 500 g Sojabohnensprossen
- 5 rote Spitzpaprika
- 1½ Weißkohl
- 3 Liter
- 1,5 l Wasser
- 1000 g Zucker
- 10 g Salz
- 250 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- 75 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)

Für die Sauce

- 500 g Bresc Alioli Limón
- 1½ Bund gehackter Koriander
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)

Zubereitung

Für das Süß-Saure Karotten reiben, Kohl und Paprika in Streifen schneiden. Wasser, Essig und Zucker zum Kochen bringen und Ingwer, Curry und Gewürze hinzufügen und abschmecken. Die Mischung auf das Gemüse gießen und mindestens 3 bis 5 Tage in einen verschlossenen Behälter kaltstellen. Ab und zu umrühren. Für die Sauce alles gut vermengen. Das Pulled Chicken mit dem Thai red curry und der Chilisauce braten. Die Brötchen in einem Dampfgarer warm dämpfen. Das Fleisch, das Süß-Saure und die Sauce auf die Brötchen geben.