

KOREANISCHES PULLED PORK MIT KIMCHI

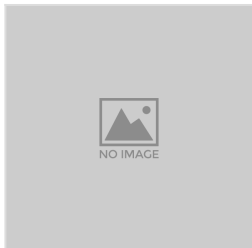


ZUTATEN

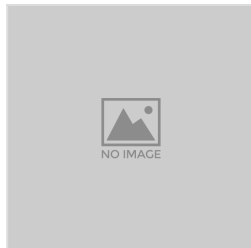
10

- 10 black Bun Bo Buns (Brötchen)
- 15 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 1250 g Pulled Chicken
- 250 g Kimchi-Kohl
- 5 Frühlingszwiebel
- Koreanische BBQ-Sauce (für Schweinefleisch)
- 100 g Kimchi-Sauce
- 10 g Bresc rote peperpuree (Rotes Pfefferschotenpuree)
- 10 Eisberg-Salatblätter
- 1 rote Zwiebel
- 25 g Sesamsamen

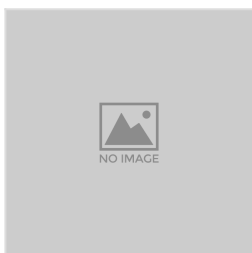
GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Rotes
Pfefferschotenpuree
450g



Bresc Zitronengraspuree
450g

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit dem roten Pfefferschotenpuree, der Kimchi-Sauce, der Hälfte des Zitronengraspurees und dem Ingwerpüree kräftig anbraten. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne bräunen. Den Rest des Zitronengraspurees 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.