

## PULLED PORK MIT CHINESISCHER BBQ-SAUCE



### ZUTATEN

4

- 4 Burger-Brötchen
- 500 g gebrauchsfertiges Pulled Porc
- Öl zum Braten
- BBQ Sauce
- 1 dl Hoisin-Sauce
- 0,1 dl Reiswein
- ½ dl Sojasauce
- 20 g Bresc Knoblauchpüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 50 g Honig
- 1 g Fünf-Gewürze-Pulver
- 2 el Bresc Ingwerpüree
- 2 dl Chilisauce
- 50 g Zucker

### GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g

### ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die Sauce vermengen und aufkochen. Abkühlen lassen. Die Brötchen grillen. Das Fleisch gleichmäßig im Wok braten und etwas Sauce dazugeben. Die restliche Sauce extra sowie die Brötchen servieren. Mit süß-saurer Gurke und Atjar garnieren.