SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Korean Beef Bao Burger | Szechuan Teriyaki Sauce

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

4 Stück(e) Rinderfilet 150 g

1 Handvoll Koriandergrün

1 Handvoll Frühlingszwiebeln

250 g Kimchi, selbstgemacht oder gekauft

Etwas Terra Verde BIO Olivenöl

1 Teelöffel Snofnugg Norwegische Salzflocken

2 Esslöffel Korean S(e)oul Rub

4 Bao Burger Buns (siehe extra Rezept)

Etwas Szechuan Teriyaki Sauce

ZUBEREITUNG

1. Die Rinderfilet-Mignons etwa 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Big Green Egg zum direkten Grillen auf 300°C vorheizen.

3. Koriander mit kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und samt Stielen nicht zu fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden, mit dem Koriander mischen und beiseite stellen. Kimchi abtropfen und in Streifen schneiden.

4. Die Rinderfilets mit etwas Olivenöl einpinseln, mit Snofnugg Salzflocken leicht salzen.

5. Filet Mignons nun von beiden Seiten jeweils 3-4 Minuten sehr heiß grillen, vom Rost nehmen und 5-6 Minuten ruhen lassen, anschließend in reichlich Korean S(e)oul Rub wenden und leicht andrücken.

Burger zusammenbauen:

1. Die warmen, frisch gedämpften Burger Buns aufschneiden. Beide Teile auf den Schnittflächen mit reichlich Szechuan Teriyaki Sauce bestreichen. Auf die untere Hälfte Kimchi geben, gut 1-2 Esslöffel Koriander-Frühlingszwiebel-Mischung darauf verteilen, das Rinderfilet-Mignon schräg in Scheiben schneiden und auflegen, mit ein paar Salzflocken bestreuen, jetzt den Deckel vom Burger Bun on top!

2. … in beide Hände nehmen, reinbeißen, Augen schließen, genießen!