

PULLED BAO BUN BURGER MIT THE GREEN MOUNTAIN

VEGAN ASIATISCH SNACKS FLEISCHIMITATE VEGETARISCH

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, TK, 700 g
- BRESC Glasur Pflaumen und Ingwer, 80 g
- Rapsöl, 50 ml
- Gedämpfte Bao Buns / Gua Bao / Gwa Pao, 10 Stück
- Sesamöl geröstet, 40 g
- BRESC frisch gehackter Spanischer Knoblauch, 10 g
- BRESC Zitronengraspüree, 5 g
- BRESC Ingwerpüree, 15 g
- BRESC grüne und rote Pfefferschote Wok
- Wok-Gemüsemischung frisch, 600 g
- Teriyaki Marinade, 50 g
- Mayonnaise Vegan, 200 g
- Soja-Joghurt (Vegan), 50 g
- BRESC Madras Curry, 30 g
- Frittierte Reisnudeln, 10 Portionen

ZUBEREITUNG

1. Bao Buns vorbereiten. Frittierte Reisnudeln herstellen. Vegane Mayonnaise, Soja-Joghurt und Currypaste zu einem Dip verrühren.
2. In einer Wokpfanne oder ähnlichem das geröstete Sesamöl erhitzen und Knoblauch, Zitronengras, Ingwer und Pfefferschoten darin anschwitzen.
3. China-Gemüse dazugeben und knackig rührbraten
4. Teriyaki-Marinade dazugeben gut durchmischen und einkochen.
5. In einer beschichteten Bratpfanne im Rapsöl das Geschnetzelte knusprig braten. Die Hitze reduzieren, die Glasur zum Geschnetzelten geben, durchschwenken und noch kurz weiterbraten.
6. In der Zwischenzeit die Buns frisch dämpfen.
7. Geschnetzeltes zum Gemüse geben.
8. Buns aufklappen und mit dem Gemüse und Geschnetzelten füllen. Dip gefällig darauf nappieren. Mit den frittierten Reisnudeln garnieren.

TIPP! Für mehr "Pulled" kann man das Geschnetzeltes natürlich noch etwas pullen/zerreisen.