



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 Geschnetzelen 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 Geschnetzelen füllen. Dip gefällig darauf nappieren. Mit den frittierten Reisnudeln garnieren.

TIPP! Für mehr "Pulled" kann man das Geschnetzelte natürlich noch etwas pullen/zerreißen.