Korean Beef Bao Burger | Szechuan Teriyaki Sauce

Dauer:	50 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1	Holzkohlegrill bzw. Big Green Egg

Gewürze & Zutaten:

4x 150 G	Rinderfilet
1 handvoll	Koriandergrün
1 handvoll	Frühlingszwiebeln
Ca. 250 G	Kimchi, selbstgemacht oder gekauft
etwas	Terra Verde BIO Olivenöl
1 TL	Snofnugg Norwegische Salzflocken
2 EL	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!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

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

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim