



# • KOREANISCHE BULGOGI BURGER •

 Grillzeit 6 Minuten

 Grilltemperatur 220°

 Personen 4

## Zutaten Allgemein

- 800 g Roastbeef, küchenfertig
- 4 Gua Bao Brötchen
- 4 Blätter Eisbergsalat
- Rapsöl zum Grillen

## Zutaten Marinade

- 50 ml Sojasauce
- 3 EL Zucker
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL geröstete Sesam
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln

## Zutaten Kimchi-Mayo

- 125 g Kimchi
- 250 g Mayonnaise

## Zutaten Eingelegte Gurken

- 1 Salatgurke
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 4 EL Sojasauce
- 4 TL dunkles Sesamöl
- 4 TL Sesamkörner
- 2 TL Zucker
- 3 TL Chiliflocken

## Zubereitung In der Küche

1. Das Roastbeef in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe scheiden.
3. Sämtliche Zutaten für die Marinade verrühren und das Rindfleisch darin ca. 30 Minuten marinieren.
4. Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und überflüssige Marinade abstreifen.
5. Für die Mayonnaise den Kimchi im Blitzhacker pürieren und mit der Mayonnaise verrühren und abschmecken.
6. Die Gurken waschen und die Endstücke abschneiden, anschließend halbieren und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden, die Frühlingszwiebeln waschen und putzen und in Streifen schneiden und mit der Gurke vermischen.
7. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken oder pürieren, anschließend mit den anderen Zutaten verrühren, die Marinade mit der Gurke und den Frühlingszwiebeln verrühren und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

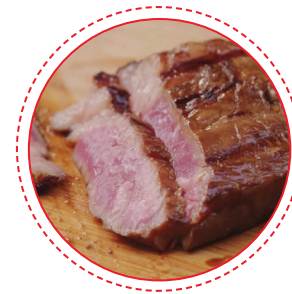
## Zubereitung Am Grill

1. Den Grill für direktes Grillen bei ca. 220°C mit GBS-Grillplatte vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57cm Holzkohlegrills wird ¾ Anzündkamin Weber® Brikettes benötigt.
2. 1 EL in die heiße Platte geben und die Fleischstreifen nach und nach von beide Seiten etwa 3 Minuten angrillen.

## Servieren

Zusammen mit dem Bulgogi Burger Brötchen servieren.

→ Das Rezept für das Bulgogi Brötchen finden Sie auf der nächsten Seite.





# • BULGOGI BRÖTCHEN •

 Grillzeit 6-8 Minuten

 Grilltemperatur 200-220°

 Personen 4

## Zutaten Brötchen

- 4 g Trockenhefe
- 2 EL Milch
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 1½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 TL Puderzucker
- 210 g Mehl( Typ 00)

## Zubereitung In der Küche

1. Die Hefe in Milch und Wasser auflösen, anschließend Backpulver, Salz und Puderzucker unterrühren.
2. Nach und nach das Mehl unterrühren und etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Dampfeinsatz mit Backpapier auslegen.
4. 4 Brötchen zu je 90g formen, auf den Dampfeinsatz setzen und weitere 20 Minuten gehen lassen.

## Zubereitung Am Grill

1. Den Grill für direktes Grillen bei ca. 180°C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57cm Holzkohlegrills wird ½ Anzündkamin Weber® Brikettes benötigt.
2. Den Wok mit 500 ml Wasser in das GBS-System stellen und den Wok schließen.
3. Nach etwa 5 Minuten den Dampfeinsatz mit den Brötchen in den Wok geben und ca. 15 Minuten dämpfen.

