

## 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.

Koriander mit kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und samt Stielen nicht zu fein schneiden.

3 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!