

Koreanischer Kimchi-Bao-Burger

Gesamtzeit **90 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit 60 Min. Fermentationsdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
3.010 kJ / 719 kcal

Fett: **31 g** Eiweiß: **46,2 g**
Kohlenhydrate: **61,9 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g glattes Mehl
1,5 TL Instant-Hefe
1 TL Zucker
100 ml warmes Wasser
350 g Rinderhackfleisch
0,5 TL Pfeffer
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
60 ml Kikkoman Teriyaki Sauce
mit geröstetem
Knoblauch
2 EL Sesamsaat
100 g Rotkohl
50 g Kimchi
1 EL gehackte
Frühlingszwiebeln
1 TL Reisessig
1 TL Honig
3 EL Mayonnaise
1 EL Kikkoman scharfe
Chilisauce für Kimchi

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g glattes Mehl - **1,5 TL** Instant-Hefe - **1 TL**
Zucker - **100 ml** warmes Wasser

Aus den angegebenen Zutaten einen weichen
Hefeteig herstellen. Abgedeckt an einem warmen
Ort etwa 60 Minuten gehen lassen. Danach aus
dem Teig 4 Brötchen formen, nochmals gehen
lassen, dann ca. 8 Minuten dämpfen.

Schritt 2

350 g Rinderhackfleisch - **0,5 TL** Pfeffer - **1 EL**
Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **60 ml**
Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem
Knoblauch - **2 EL** Sesamsaat

Das Rindfleisch mit Pfeffer und Kikkoman
Sojasauce mischen. Zu 4 Patties formen und auf
jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Die noch warmen Burger in Kikkoman Teriyaki
Sauce mit Knoblauch tunken und mit Sesamsaat
bestreuen.

Schritt 3

100 g Rotkohl - **50 g** Kimchi - **1 TL** Reisessig - **1 TL**
Honig - **1 EL** Mayonnaise

Den Rotkohl fein hacken und das Kimchi in kleinere
Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel
mischen. Reisessig, Honig und Mayonnaise
dazugeben und nochmals gut vermengen.

Schritt 4

2 EL Mayonnaise - **1 EL** Kikkoman scharfe
Chilisauce für Kimchi - **1 EL** gehackte
Frühlingszwiebeln

Die Mayonnaise mit der Kikkoman Chilisauce
Kimchi und den gehackten Frühlingszwiebeln

vermengen. Die Bao-Brötchen aufschneiden und mit der Sauce bestreichen. Die Patties einlegen, Rotkohl-Kimchi-Mischung daraufgeben und mit der oberen Hälfte des Bao-Brötchens abdecken.