Bulgogi Sandwich mit mariniertem Rindersteak

Zutaten

Menge	
1 daumengroßes Stück	Ingwer
3 EL	Gochujang-Paste
200 g	Kimchi
4	Baguette-Brötchen
3 EL	Sojasoße
2	Frühlingszwiebeln
1 große	Möhre
2 EL	Sesam
400 g	Rinderhüftsteak
1	Limette
3 EL	neutrales Öl
1	Salatherz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Nashi-Birne
4 EL	Mayonnaise
2	Knoblauchzehen
	Salz
2 EL	geröstetes Sesamöl
1 EL	Rohrzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 40 Min. + 30 Min. Ruhezeit

pro Portion: 3513 kJ, 839 kcal, 92,7 g Kohlenhydrate, 36,5 g Eiweiß, 38,2 g Fett, 23,9 mg Cholesterin, 6,71 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€€

spicy

Zubereitung

Hast du schonmal Bulgogi probiert? Bulgogi ist ein koreanisches Fleischgericht, bei dem das Fleisch in einer würzigen Marinade eingelegt wird. Wir haben aber nicht nur Bulgogi selbstgemacht, sondern daraus ein super leckeres Bulgogi Sandwich mit Kimchi und Möhren zubereitet. Das Besondere an unserem Bulgogi Sandwich ist natürlich das fruchtig, würzige marinierte Rindfleisch. Denn durch die Marinade aus Sojasoße, Sesamöl, Knoblauch, Ingwer und geraspelter Nashi-Birne wird das Rindfleisch super zart und mega lecker. Sobald du das Bulgogi-Fleisch angebraten hast, richtest du das Bulgogi Sandwich nur noch mit einer selbstgemachten Chili-Mayonnaise, Kimchi, Salat, Möhren und Sesam an. Probiere das koreanische Bulgogi Sandwich unbedingt mal aus, es ist echt super lecker! Und so einfach geht's:

Step 1:
Die Sojasoße mit dem Zucker verrühren. Die Nashi-Birne raspelst du klein und gibst sie zusammen mit dem fein geriebenen Ingwer und den fein geriebenen Knoblauchzehen zu der Soja-Mischung. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit 1 EL Sesamöl unterheben. Dann würzt du die Marinade noch mit Salz und Pfeffer. Nun das Fleisch in sehr feine Streifen schneiden und zu der Marinade geben. Dann lässt du es für ca. 30 Minuten stehen.

Step 2:
In der Zwischenzeit die Möhre mit einem Sparschäler in Streifen schälen und mit Limettensaft und etwas Salz marinieren. Mayonnaise mit 1 EL geröstetem Sesamöl, 2 EL Sojasoße, Limettenabrieb und Gochujang-Paste verrühren. Den Salat rupfst du einfach in Stücke.

Step 3:
Nun 3 EL Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen und das Fleisch von allen Seiten kurz und kräftig anbraten. Dann schneidest du die Baguettes auf, bestreichst sie mit Sesam-Mayonnaise, belegst sie mit Salat, Kimchi, Fleisch und Möhren und servierst alles mit Sesam bestreut.