

BAO BUN HONG KONG



Menù-Zutaten

20 g Efungomix - GR1
Crispy Onion (Cipolla arrostita) - 1750

Zutaten

2 Bao-Bun-Brötchen
100 g frischer Speck
Sojasauce
Honig
frischer Chili
Hühnerbrühe
Röstzwiebeln
gemahlener Ingwer
1 Esslöffel Reisessig
1 Esslöffel Zucker

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Den Speck in Hühnerbrühe mit Ingwerpulver, einem Esslöffel Essig und einem Esslöffel Reiszucker 2 Stunden lang kochen. Wenn der Speck fertig ist, auf einem Tuch abtropfen lassen und im Kühlschrank abkühlen lassen. In einer Pfanne anbraten, Sojasauce, Honig, Chili und Ingwer hinzufügen, bis der Speck karamellisiert ist.