

## 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.