



Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Bulgogi Steak Sandwich

Bulgogi Steak Sandwich

300 g Rindersteak (Hüfte oder Flanksteak)

1 Glas Lien Ying Bulgogi Sauce

2 Sandwich Brötchen

1 Glas Lien Ying Kimchi

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Frischer Koriander

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

2 Handvoll Salatblätter

Für die Mayo:

3 Esslöffel Mayonnaise

2 Teelöffel Lien Ying Süß Sauer Sauce

1 Spritzer Limettensaft

Bulgogi Steak Sandwich

1.

Das ganze Steak in einen Gefrierbeutel oder eine flache Schale legen und mit der Marinade übergießen.

Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Grill oder Grillpfanne auf hohe Hitze vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen. Das Steak ca. 4–7 min. pro Seite grillen, je nach Dicke und gewünschtem Gargrad (z. B. medium-rare). Danach 5–10 min. ruhen lassen, dann gegen die Faser in dünne Streifen schneiden.

Sandwichs kurz auf dem Grill oder im Ofen rösten. Untere Hälften mit Mayo bestreichen. Mit Salat, Kimchi, Rind Streifen, Frühlingszwiebel, Koriander und Sesam belegen. Obere Sandwichhälften drauf und sofort servieren!