

Gua Bao Burger

Gua Bao Burger

Wie Ihr bestimmt schon bemerkt habt, schlägt unser Herz ganz schön heftig für den asiatischen Kontinent. Wir lieben die Vielfalt an ausgezeichneten Gerichten und exotischen Gewürzen. Darum war es nur eine Frage der Zeit, bis wir kulinarisch in Taiwan ankommen und diesen klasse Streetfood-Burger ausprobieren. Eines vorweg, der Gua Bao Burger wird Euch gefallen.

Das Aroma des Burgers hat uns so umgehauen, dass er unbedingt den Weg zu Euch finden muss. Im Gegensatz zu den üblichen Burgern wird hier eine Burger-Tasche hergestellt, die gedämpft wird. Die Tasche wird mit sehr aromatisch marinierten Schweinebauch belegt und noch mit einigen leckeren frischen Zutaten, die die schwere des Schweinebauches nehmen.

Also hier, nur für Euch:

Gua Bao Style Burger

Zuerst müssen wir uns an den Schweinebauch machen, der in eine köstliche Marinade eingelegt wird.

Für die Marinade mischt Ihr:

- 3 EL brauner Zucker
- 50 ml Reisessig
- 3 Knoblauchzehen fein gehackt
- 100 ml Sojasauce
- 3 Teelöffel Asia Gewürz (5 Spices) z.B. von [Don Marcos Barbecue das Asia](#)



Es kann losgehen

Der Bauch wird jetzt mariniert und Sous-Vide für 24 Stunden bei 65 Grad im Wasserbad gegart. Wenn Ihr keine Möglichkeit zum Sous-Vide garen habt wird der Bauch für zwei Stunden in der eigens hergestellten Marinade geköchelt.

Nachdem der Schweinebauch mariniert und vorgegart ist, beginnt Ihr mit der Herstellung der Burger-Taschen.

- 300g Mehl 550
- 100ml Wasser
- 50ml Milch
- 15g Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

Die Zutaten werden zu einem Teig verknetet und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen gelassen.

Danach wird der Teig in 4 große, oder 5 kleinere Teile

unterteilt, zu einer runden Kugel geformt und mit einem Nudelholz rund ausgerollt bis er einmal zusammengelegt etwa die Größe einer Taco Shell hat. Die Burger Taschen werden nun auf ein bemehltes Stück Backpapier gesetzt und damit der Teig nicht zusammen klebt wird auch ein Stück Backpapier zwischen den Teig gelegt.

Jetzt werden die Taschen nochmals 60 Minuten gehen gelassen.



Die Teigtaschen für den Gua Bao Burger dämpft Ihr zum Garen 15 Minuten in einem Dämpfkorb über kochendem Wasser. Bitte hebt während des Dämpfens den Deckel des Korbes nicht, weil sonst die Taschen wieder in sich zusammen fallen.

So, jetzt aber zurück zu unserem Hauptdarsteller, dem Fleisch. Nehmt den Bauch nun aus der Marinade heraus und kocht die Marinade leicht dickflüssig ein.

Der Schweinebauch wird in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten und mit der Marinade lackiert.

Wir haben vor der Weiterverarbeitung eine Scheibe des

Bauches probiert und waren völlig begeistert über den Geschmack. Die Aromen der Mariande haben, durch das lange Garen im Sous-Vide-Garer, das komplette Fleisch durchzogen.

Jetzt kommen die Schweinebauchscheiben nochmal für knappe 2 Minuten pro Seite bei ca. 180 Grad direkter Hitze auf den Grill und Ihr knuspert sie etwas an. "HmMMMMM, Röstaromen!" war unsere einhellige Meinung.

Endspurt

Zum Schluss wird nur noch der Gua Bao Burger zusammengefügt und Eure kulinarische Reise nach Taiwan kann starten. Also, los geht's mit dem Belegen:

Dafür braucht ihr zusätzlich:

- Kimchi
- Kopfsalat
- Koriander
- klein geschnittene Frühlingszwiebeln
- Sprossen
- klein gehackte Erdnüsse.

Das Brötchen wird nun erst mit dem Kimchi und dem Schweinebauch belegt. Auf den Schweinebauch kommen dann der Salat, der Koriander, die Lauchzwiebeln und ganz zum Schluss die Sprossen und Erdnüsse. Fertig ist Euer eigener Gua Bao Burger!



Wir müssen zum Schluss nochmal auf das Aroma und die Konsistenz des Schweinebauchs zu sprechen kommen. Durch die Garmethode im Sous-Vide-Garer konnte die Marinade das komplette Fleisch durchziehen. Durch das Glasieren der

Schweinebauchscheiben und das folgende direkte Grillen hat jede Scheibe eine tolle Kruste und ist knackig im Biss. Alles in Allem ein voller Erfolg!

