



Koreanisch kochen in deutschen Küchen

Was wäre die koreanische Küche ohne die typischen koreanischen Zutaten! Aber keine Sorge, wie andere asiatische Spezialitäten haben auch koreanische Produkte inzwischen Eingang in unsere Supermärkte gefunden. Mandu beispielsweise gibt es unter der Bezeichnung „Gyoza“ sogar beim Discounter.

Was der Supermarkt um die Ecke nicht zu bieten hat, ist über Asia Shops vor Ort erhältlich oder online bestellbar. Es gibt sogar spezielle Internetshops für koreanische Spezialitäten, zum Beispiel unter www.nanuko.de, www.koreanfoodstories.com oder www.koreanischlernen.net/korea-shop

JINA JUNG

Fotos von Sandra Mahut

Koreanisch *kochen*

Schnell und einfach
in 30 Minuten

Bassermann

Inhalt

Weißer Reis auf koreanische Art	8
Lila Reis auf koreanische Art	10
Omelett-Rolle auf koreanische Art	12
Salat aus Sojasprossen	14
Gurkensalat	16
Sandwich auf koreanische Art	18
Inkigayo K-POP-Kult-Sandwich	20
Bibimbap	22
Spinatsalat	24
Gebratene Auberginen	26
Gimbap	28
Korean Wrap mit Chicken Tenders	30
Gebratenes aller Art	32
Eiersuppe	34
Bratreis mit Kimchi	36

Nudelsalat auf koreanische Art	38
Teigtaschen mit süß-saurer Soße	40
Geschmorter Tofu	42
Pilzpfanne	44
Bulgogi	46
Japchae	48
Hühnerbrust aus dem Schmortopf	50
Schweinesteak aus dem Backofen	52
Gemüsepfanne mit Würstchen	54
Geschmorter Fisch	56
Tteokbokki	58
Kartoffelpuffer auf koreanische Art	60
Reiskugeln in drei Farben	62
Hotteok	64
Süßkartoffeln in Karamell und Früchte	66



Weißer Reis

AUF KOREANISCHE ART

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten aus aller Welt

400 g weißer Rundkornreis
(Sushi-Reis)

Küchenutensilien

Schmortopf
(2,5 Liter)

Den weißen Reis waschen

Den ungekochten Reis in eine Schüssel geben und vollständig mit Wasser bedecken. Den Reis leicht mit der Hand durchmischen, um ihn zu waschen. Das trübe Wasser abgießen. Den Vorgang noch zwei weitere Male wiederholen.

Den weißen Reis kochen

Den Reis in den Schmortopf geben und mit 600 ml Wasser bedecken. Einen Deckel auf den Schmortopf setzen und diesen bei starker Hitze erhitzen. Sobald das Wasser kocht, den Deckel abnehmen, um zu verhindern, dass der Reis überkocht. Dann erneut den Deckel auf den Topf setzen. Den Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen. Auf schwache Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.

Ruhen lassen

Die Platte ausschalten. Den Reis ohne Deckel 10 bis 15 Minuten ruhen lassen und dann servieren.

