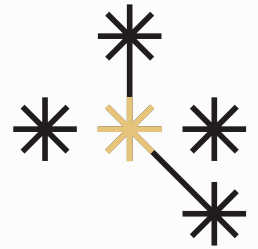


JEYUG DEOPBAB



Rezept für 4 Personen

EIN WEITERES HIGHLIGHT: ANGEBRATENES SCHWEINEFLEISCH KOMBINIERT MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN. DIE VIELFALT DER BEILAGEN IST ES AUCH, WAS DIE KOREANISCHE KÜCHE AUSZEICHNET. DANK IHNEN KÖNNEN ALLE FÜNF GESCHMÄCKER (SÜSS, SAUER, BITTER, SALZIG, UMAMI) IN EINER MAHLZEIT VEREINT WERDEN.

400 g Sushi Reis
1 Zwiebel und 2 Schalotten
600 g Schweinefleisch (Halsfleisch)
1 Handvoll Champignons
3 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln
4 Eier
2 EL Gochujang Hot Pepper Paste
2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl,
2 EL Sojasauce
Zucker, Salz und Pfeffer



1. Für die Marinade gehackter Knoblauch, koreanische Pfefferpaste, Sojasauce, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer vermischen. Fleisch marinieren und anschließend einen Tag im Kühlschrank kaltstellen.
2. Den Reis ohne Salz nach Packungsanleitung zubereiten
3. Zwiebeln und Schalotten halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Im Wasser aufbewahren, bis sie zum Genuss kommen.
4. Den Wok stark erhitzen, mit etwas Sonnenblumenöl die geschnittenen Frühlingszwiebeln anbraten und sobald sie leicht braun werden, das marinierte Fleisch hinzufügen. Champignons klein schneiden und hinzufügen. Alles kurz garen und anschließend das Fleisch in ca. 4 cm dicke Streifen schneiden und mit dem Gasbrenner flambieren.
5. Für die Spiegeleier den Boden einer beschichteten Pfanne leicht mit Öl benetzen, bei mittlerer Hitze erhitzen und die Eier hineinschlagen. Hitze reduzieren, ca. 1 Minute braten und mit Salz würzen.
6. Die eine Hälfte der Schüssel mit Reis und die andere mit Fleisch füllen. Zwiebeln, Schalotten und Ei auf dem Reis anrichten. Mit Sesam und etwas Koriander oder Schnittlauch je nach Geschmack verfeinern.

Das Gericht kann mit verschiedenen Beilagen wie Spinat, Kartoffeln, Karotten oder Kohl serviert werden.