



Chöcheler's Bulgogi

Bulgogi bedeutet wörtlich übersetzt Feuerfleisch und ist eines der bekanntesten koreanischen Gerichte. Der Begriff Feuer bezieht sich dabei auf die Art der Zubereitung, da es traditionell über offenem Feuer zubereitet wird.

Zutaten für Chöcheler's Bulgogi (2 Personen)

600 Gramm Schweinenacken¹

Marinade

2 EL Gochujang oder ähnliche Chilipaste
Aus dem Asia-Laden
70 ml Soja-Sauce
4 cm Ingwer
2 Birnenhälften aus der Dose
1 EL brauner Zucker
5 Knoblauchzehen
1 Frühlingszwiebel inkl. Grün
1 Chilischote entkernt

Weitere Zutaten

4 el Sesam-Öl
1 EL Sesam-Samen
4 Stängel Thai-Schnittlauch
Pfeffer



Schweinenacken in ganz feine Streifen schneiden (in der Art wie Kebab). Fleisch zuvor ca 1-1/2 Stunden in die Gefriere geben...dann lässt es sich viel besser in dünne Streifen schneiden.

Zutaten der Marinade in einen Mixer geben und pürieren – je nach Konsistenz noch etwas Sojasauce zugeben.

Schweinefleisch-Streifen mind. 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Thai-Schnittlauch in ca 1,5cm lange Stücke schräg schneiden. Chili entkernen und in feine Ringe schneiden.

GreenEgg auf 250°C vorheizen. Sesamöl in die Pfanne geben und das marinierte Schweinefleisch scharf anbraten. Deckel schliessen (Pfannen-Stiel einklemmen)

Während rund 8 Minuten brutzeln lassen und öfters Rühren. Schieber und Daisy-Wheel schliessen. Thaischnittlauch und Chili begeben ...gut unterrühren.

Das Bulgogi auf Salatblättern oder einem «Nest» aus Salat nach Deiner Wahl servieren. Fleisch mit Sesam-Samen bestreuen (Deko) Dazu passt Jasmin-Reis hervorragend.



¹ Bulgogi kann auch mit Rind oder Geflügelfleisch gekocht werden. Als Vegi-Variante auch bloss mit leicht gekochtem Gemüse.