



ORF extra

Hotpot mit Seidentofu **Sundubu jjigae**

Es gibt nur wenige Anblicke, die eine hungrige Seele mehr erwärmen als ein brodelnder Eintopf mit Meeresfrüchten und Seidentofu in einer roten, würzigen Brühe. Ich liebe an diesem Gericht das wunderbare Spiel der Texturen – der seidig-zarte Tofu, der federnde Biss der Meeresfrüchte und die weichen Zucchini.

FÜR 2 PERSONEN

1 Zucchini
100 g Enokipilze
300 ml Seetangbrühe mit Sardellen (Seite 230)
30 g Gochugaru, oder nach Geschmack
60 ml Fischeauce
200 g gemischte Meeresfrüchte (Garnelen, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch)
500 g Seidentofu
1 Frühlingszwiebel, in dünne Ringe geschnitten
1 TL Sesamöl
1 Ei

ZUBEREITUNG

Die Zucchini der Länge nach halbieren und die Enden abschneiden, dann die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Wurzeln der Enokipilze abschneiden und eventuellen Schmutz abbürsten. Beiseitestellen.

Die Brühe in einem koreanischen Steintopf (Dolsot) oder Tontopf zum Kochen bringen. Gochugaru und Fischeauce hinzufügen und gut umrühren. Zucchini und Meeresfrüchte zugeben und 3 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze kochen, bis die Zucchini etwas weicher geworden sind. Den Seidentofu zugeben und mit einem Löffel in kleinere Stücke brechen, dann die Temperatur reduzieren und den Eintopf bei mittlerer bis schwacher Hitze 2 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Wer den Eintopf besonders scharf mag, gibt mehr Gochugaru dazu!

Vom Herd nehmen, Frühlingszwiebel und Sesamöl hinzufügen und vorsichtig umrühren. Das Ei behutsam in die Mitte des Topfes schlagen und den Eintopf kochend heiß im Tontopf servieren. Bei Tisch das Eigelb mit Stäbchen in die Suppe einrühren, dann genießen.