

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Korean BBQ

Köchin: Silvia Schneider

Zutaten

(4 Personen)

Für das BBQ

- 400 g Schweinefleisch (Bauchspeck und Hüftfleisch)
- 10 Knoblauchzehen
- 100 g Kimchi
- 10 frische Salatblätter
- 10 EL Gochujang Sauce
- 2 EL Currypulver
- 2 EL Knoblauchpulver
- Salz

Für das Topping

- 10 eingelegte Sesamblätter

Zubereitung

1. Für das Korean BBQ zuerst das Fleisch auf dem Griller oder in einer Pfanne knusprig anbraten. Erst wenn das heiße Fett die Fläche gut eingeölt hat, die Kimchiblätter und die Knoblauchzehen im Ganzen zum Bratgut geben. Die Knoblauchzehen aromatisieren das Fleisch – sie können, je nach Geschmack, mitgegessen werden, müssen aber nicht.

Quelle: ORF extra

2. Sobald das Fleisch fertig ist, dieses je auf einem Salatblatt anrichten und das angebratene Kimchi, die Gochujang Sauce, das Currypulver, das Knoblauchpulver und etwas Salz darauf geben.

3. Als Topping eingelegte Sesamblätter darauflegen, alles gut in den Salatblättern einwickeln und als großen Happen genießen.