Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Julian Kutos



Südkoreanische Küche

Gast: Julian Kutos

Zutaten:

Für 4 Portionen

Fleischbällchen

- 300 g Faschiertes gemischt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel
- 1/2 Chili
- 3 cm Ingwer
- Salz
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Panko Brösel oder Paniermehl
- Austernsauce zum Glasieren
- Öl zum Braten

Gochujang Sauce

- 3 EL Gochujang
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Sesam
- 1 bis 2 EL Wasser

Gurken Salat

- 1 große Salatgurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 TL Salz

Sauce

- 1 bis 1½ EL Chili Pulver
- 1 EL Sojasauce

- 1 EL Reisessig
- 1 bis 2 TL Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Sesamöl
- 2 TL Sesam

Zubereitung:

Bun Cha
Knoblauch, Ingwer, Chili, Zwiebel fein hacken. Alle Zutaten miteinander verrühren. 30 min im Kühlschrank ziehen lassen, danach zu Fleischbällchen formen. Auf mittel hoher Hitze in Öl braten, mit Austernsauce karamellisieren.

Sauce
Alle Zutaten vermischen.

Gurkensalat
Gurke längs halbieren und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz vermischen und 10 bis 15 min ziehen lassen. Ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

Sauce
Knoblauch fein reiben. Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren. Gurke, Zwiebel und Zwiebel dazugeben und gut vermischen. Kurz ziehen lassen und frisch servieren.