Korean BBQ

Feine Schärfe, leichte Säure, intensive Aromen. Koreanisches BBQ ist ein Erlebnis für sich! Wir lieben die Kombination aus Bulgogi, Kimchi, Reis, Oi Muchim, gerösteten Chilis und eingelegtem Rettich. Wag auch du dich an ein Grillerlebnis der besonderen Art. Mein Tipp: Wenn du keinen typischen Grill mit offenem Feuer zur Verfügung hast, kannst du das Fleisch auch in der Pfanne oder auf einem kleinen Tischgrill zubereiten.



Korean BBQ | Foto: Linda Katharina Klein
Bulgogi

Oi Muchim (koreanischer Gurkensalat)

Kimchi

Dazu reichen wir: Reis, eingelegten Rettich, Sesamöl, Salatblätter und geröstete Chilies.



Korean BBQ | Foto: Linda Katharina Klein
Entdecke jetzt noch mehr koreanische Gerichte wie Korean Fried Chicken und Koreanische Pfannkuchen oder gleich alle meine asiatischen Rezepte!