

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](#)!