

# 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.

---

## Bulgogi

Bulgogi ist ein koreanisches Gericht, für das Rindfleisch über offenem Feuer gegrillt wird. Wir lernten das Gericht im Bulgogi-Haus Köln lieben und haben es seitdem viele Male zu Hause gemacht. In einem Mus aus Nashi-Birne, Zwiebel, Zucker und Sojasauce mariniert, bekommt das Fleisch seinen unverwechselbaren Geschmack. Wer es nach dem Grillen dann noch mit ausgewählten in ein Salatblatt rollt kommt in einen besonders authentischen Genuss, der die Küche Koreas so unwiderstehlich macht.

---

## Koreanischer Gurkensalat

Oi Muchim ist ein koreanischer Gurkensalat, aus Gurken, koreanischen Chiliflocken und geröstetem Sesam. Der leicht scharfe Salat ist beliebte koreanische Beilage, die besonders oft zu Reisgerichten und Bulgogi gereicht wird. Entscheidend

ist die Verwendung der richtigen Chiliflocken. So ist Gochugaru besonders farbintensiv und aromatisch.

---

## Korean Fried Chicken

Extra knusprige Haut, ultra saftiges Hähnchen und süß-saure Sauce. Korean Fried Chicken (auch Yangnyeom oder Dakgangjeong genannt) ist dafür bekannt, leicht klebrig und extrem aromatisch zu sein. In der Hülle aus Maisstärke bleibt das frittierte Hühnchen super zart und durch Ingwerpulver, Reissirup und Sesam bekommt das Gericht eine feine exotische Note. Tauch ein in die intensiven Geschmackswelten von Vietnam. Einmal probiert wirst du dein frittiertes Hühnchen nie wieder anders essen wollen.

---

## Koreanische Pfannkuchen

Bunt, knusprig, saftig und einfach ein ganz neues Geschmack! Ob als herzhaftes Frühstück, zum Brunch, als Snack oder klassisches Gericht zum koreanischen Dinner. Solche Pfannkuchen habt ihr wahrscheinlich noch nie gegessen. Denn sie bestehen fast vollkommen aus Gemüse.

---

# Kimchi

Scharf und sauer. Explodiert dein Mund gerade? Ja, aber wegen dem ungewöhnlichen Geschmackserlebnis! Wer authentische koreanische Küche zu Hause genießen möchte, fängt am besten mit Kimchi an. Denn das macht sich fast ganz von allein.