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.