

Kimchi Reis

21st November 2022 at 9:55pm

Cooking food korea

Referenzen

- [Adam Liaw](#)

Zutaten

Menge fuer zwei Portionen

- Gekochter Reis, 2 Becher (etwas abgekuehlt oder vom Vortag)
- [Kimchi](#), ca. 200g/ml (am besten selbstgemachter)
- Gochujang, 1 EL
- Fruehlingszwibeln, 2-4 Stangen
- Eier, 4
- Nori Blaetter (mit Sesamoel geroestet), 2x
- Sesamoel
- Salz
- Oel
- Weisses Sesam
- Japanische Majo
- Roter Ingwer

Optional: Thunfisch Variante mit 150g Thunfisch

Zubereitung

- Reis aufsetzen, kochen lassen, ziehen und abkuehlen
- Fruehlingszwibeln in duenne Ringe schneiden
- Noriblaetter in groebere Flocken schneiden
- Kimchi in Sieb geben, Schale drunter und Saft ausdruecken. Saft nicht wegschuetten
- Kimchi kleinschneiden, damit sich besser unter Reis mischt
- Eier aufschlagen und verquirlen (fuer Ruehreversion)
- Wok aufsetzen mit etwas Oel
- Geschlagene Eier reingeben und Pfannkuchenartig von beiden Seiten anbraten
- Ruehrei aus Wok nehmen und zur Seite
- Oel und Sesamoel in den Wok geben und mittlerer Hitze erhitzen

- Kimchi und Gochujang reingeben vermischen und leicht anbraten fuer Geschmacksbasis
 - Bei Thunfisch Variante: Thunfisch dazugeben, vermischen und etwas anbraten
 - Reis dazugeben und mit mit Kochloeffel plattdruecken, dann zerteilen und vermischen
 - Etwas Salz und den Kimchi Saft dazugeben, etwas weiter anbraten
 - Fruehlingszwiebeln kleingehakte Noriblaetter und Sesam dazugeben und vermischen
 - Wok in Schuessel entleeren, Ei drauf (Topping)
 - Mit japanische Majo und rotem Ingwer dekorieren
-