

Koreanische Kreationen

Wenn man in Europa in ein koreanisches Restaurant geht, dann darf dort der Bul Go Gi, der koreanische Holzkohलगrill mitten auf dem Tisch, nicht fehlen. Doch was als „typisch koreanisch“ gilt wird in Korea wohl so häufig benutzt wie in der Schweiz das Raclette-Öfeli und ist somit eher Festtagsküche. Dagegen ist die koreanische Küche seit jeher von vielen leckeren Gemüserezepten geprägt. Denn Fisch und Fleisch waren im Land immer knapp und somit teuer. Egal ob vegetarisch oder nicht, in dieser Küche wird mit Kleinigkeiten geklotzt: viele Schüsseln und Schüsselchen werden mit unterschiedlichen Köstlichkeiten gefüllt und auf der Tischmitte drapiert, damit sich jeder daraus nach seinem Geschmack bedienen kann. Gesunde Frokostsalate, fermentierte scharfe Kim-Chis, viel Knoblauch kombiniert mit Sprossen, Tofu und/oder Eiern machen die koreanische Küche sehr gesund. Die meisten Zutaten dafür sind auch in der Schweiz, viele auch regional, erhältlich. Viel Spass beim Kreieren!



Snacks & kleine Gerichte

In Korea kann man kleine Snacks mit einer Schale Reis oder Nudeln und einer Sauce als kleine Mahlzeit servieren oder diese Gerichte auch mit anderen Rezepten zu einem Festmahl kombinieren.

Hobak Chon/ Sang Tshu Szam – Reis im Salat- oder Kürbisblatt

nach „Koreanisch vegetarisch“ (4-6 Portionen)

Dieser Snack kann beliebig variiert und als Apéro serviert werden.

1 kleiner Kopfsalat, Pak-Choi, Chinakohl
oder junge Kürbisblätter

Salatblätter waschen/Kohl- oder Kürbisblätter von faserigen Bestandteilen befreien und kurz blanchieren, gut trocknen

4 Knoblauchzehen
200g gekochter Reis

hacken oder in feine Scheiben schneiden

Marinade Variante für Kürbisblätter: 4EL Sojasauce, 2EL Gartenkräuter, 1EL (Frühlings-)Zwiebeln, 1EL Sesamöl und 1TL geröstete Sesamkörner zusammenmischen.

Marinade Variante Salat/Kohl: 1EL Chilipulver, 1EL Zucker, 4EL helle Sojasauce, 2-3 Knoblizehen gepresst 1EL Sesamöl, 1TL geröstete Sesamkörner, 1TL Honig gut mischen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Blätter mit dem Knoblauch um ein Schälchen mit der Marinade arrangieren. Am Tisch nimmt sich jeder ein Blatt, füllt es mit 1EL warmen oder kalten Reis, gibt bis zu 1TL Marinade und etwas Knoblauch darauf und verschliesst das Blatt zu einer mundgrossen grünen Kugel die sofort gegessen wird.

Ho Bak Chon – Gebratene Eierzucchetti nach „Koreanisch vegetarisch“ (2 Portionen)

Ein einfacher Snack, ideal auch zum Bibimbap.

1 mittelgrosse Zucchetti
Je ¼ TL Salz und Pfeffer
2 EL Mehl
1 Ei
2EL Öl

in Scheiben schneiden (2mm dick)
würzen
bestäuben/darin wenden
verquirlen, Scheiben eintunken
erhitzen, Scheiben darin beidseitig golden braten



Variante: Statt Zucchini eine Aubergine verwenden. Diese ca. 30min gesalzen stehen lassen, so wird sie schneller gar.

Dubu Yang Neum Ti Kim – Tofu-Frikadellen nach „Koreanisch vegetarisch“ (4 Portionen)

400g Tofu	im Mulltuch auspressen
2 Frühlingszwiebeln	fein hacken
2 Knoblauchzehen	fein hacken
2 Eier	verquirlen
Je 1EL Sesamöl und geröstete Sesamkörner	
2EL helle Sojasauce	alles gut vermischen
Masse ggf. mit Salz, Pfeffer abschmecken, zu 8-10 Frikadellen formen, mit etwas Mehl bestäuben und in Bratpfanne in 3 EL heissem Öl beidseitig knusprig braten.	

Dubu Jorim – scharfer geschmorter Tofu nach „Einfach Koreanisch“ (4 Portionen)

2EL Öl	in Bratpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen
400g Tofu	in Scheiben schneiden, abtrocknen, von beiden Seiten 4-5min im Öl goldbraun braten
1 Knobliche	zerstossen
1 TL Ingwer	reiben
2 Frühlingszwiebeln	fein hacken
3EL Sojasauce, 1TL geröstete Sesamkörner	
1 ½ EL Zucker, 1EL Reiswein (Mirin) /-essig	Alle Zutaten ab Knobli gut vermischen, über den gebratenen Tofu giessen und nochmals 2-3min schmoren, mit Chiliflocken garniert servieren
1TL koreanische Chiliflocken (Gochugaru)	

Yang Pa Pi Mang Butschim – Omelette nach „Koreanisch vegetarisch“ (4 Portionen)

2 Peperoni	längs in streichholzdicke Streifen schneiden
8 Frühlingszwiebeln	längs 4-6x schneiden, in 10cm Streifen schneiden
120g Mehl	
120g Reismehl	
½ TL Salz, etwas Pfeffer	Mehl, Reismehl, Salz, Pfeffer mischen
5 Eier	verquirlen, zugeben
Etwas Wasser	löffelweise hinzufügen bis ein glatter, nicht zu dünner Teig entsteht. Gemüse unterrühren
Öl zum Braten	in Pfanne erhitzen und handtellergrösse Omeletten anbraten.

Varianten: Statt Peperoni und Frühlingszwiebeln nur Zwiebeln hacken und Omeletten in ein paar Zwiebelringen braten. Oder statt Peperoni und Frühlingszwiebeln 1 kleine Zucchini, 1 Frühlingszwiebel und 4EL Kimchi untermischen.

Vegane Variante: 240ml gekühltes Mineralwasser, 1TL Salz, 140g Mehl, je 2EL Maisstärke und Reismehl, 1TL Backpulver, Pfeffer zu Teig verrühren. 150g Kimchi samt Saft unterrühren. 2 grosse oder 4 kleinere Pfannkuchen in heissem Öl golden braten. Mit Dipp sauce (s.u.) servieren.



Gun Mandu – gebratene Dumplings nach Green Home Chef (24 Stück)

Es hat etwas beruhigendes, etwas zu essen, was in einen Teig gepackt ist, oder? Fast jedes Land hat eine eigene Variante von „Dumplings“, jedes mit einem unverwechselbaren ethnischen Geschmacksprofil. Man erzählt sich, dass Mandus im 14. Jahrhundert durch Mongolen nach Korea gebracht wurden. Die Füllung ist individuell anpass- und ergänzbar. Die Mandus lassen sich super einfrieren.

1-2 Karotten	fein raspeln
7g getrocknete Judasohren/Pilze	ca. 10min einweichen, dann fein würfeln
100g Kohl/Chinakohl	fein schneiden
2 TL Knoblauch	hacken
½TL Zucker, 2TL Sesamöl, 2TL Maisstärke	
½TL Pfeffer, ¼TL Salz, 2 TL Sojasauce	Alle Zutaten bis hierhin in Schüssel gut mischen
24 Dumpling-Teig gekauft/ gemacht (s.u.)	Je knapp 1EL Füllung auf Teigs geben, den Rand mit Wasser befeuchten, Teig in der Mitte falten und die Kanten zusammendrücken, 3-5x falten.
	In Bratpfanne erhitzen, Dumplings hinein geben, ca. 2min anbraten, ½ dl Wasser dazu fügen, Deckel schliessen, 2min dämpfen, nochmals kurz Boden knusprig braten. Mit Dippssauce (s.u.) servieren.

1 EL Öl

Teigrezept: 300g Weismehl mit 2 Prisen Salz mischen, 1 ¾dl heisses Wasser dazu giessen, schnell vermengen. Zugedeckt 20min ruhen lassen, Teig zu 24 Kugeln formen, zu 10cm Rondellen auswallen.

Dippssauce: 1TL Sesamöl, 4TL Sojasauce, 2TL Reissessig, 1 geschnittene Frühlingszwiebel vermischen.

Namull und Kim Chis

Viele koreanische Rezepte bestehen aus einem Hauptgericht mit vielen zusätzlichen kleinen Gerichten, meist Namull (frische Salate) und Kim Chis (fermentierte Salate). Darum sind hier ein paar davon zu finden. Falls du noch nie von Kimchi gehört hast, es ist ein fermentierter, scharfer, koreanischer Kohlsalat mit einem wunderbaren, faszinierenden Geschmack – etwas säuerlich und scharf. Es ist wohl die beliebteste Zutat in der koreanischen Küche. Neben dem Geschmack hat Kimchi auch verschiedene positive gesundheitliche Effekte.

Kong Namull – Sojabohnenkeime-Salat nach „Koreanisch vegetarisch“ (4-6 Portionen)

500g frische Soja- oder Mungobohnenkeime	abbrausen und 8-10min blanchieren
1EL Schnittlauch (oder Petersilie)	fein schneiden, mit Öl, wenig Salz und Pfeffer mischen, über die abgekühlten Keime giessen
1EL Sesamöl	garnieren.
1TL Sesamkörner	

Mu-u Seng Tshe – See- und Landsalat nach „Koreanisch vegetarisch“ (4 Portionen)

Dieser Salat kann auch ohne Algen zubereitet werden und ist dann Mu-u Seng Tshe (sehr scharfer Rettichsalat). Algen gelten wegen dem hohen Mineralstoff und Vitamingehalt als sehr gesund.

1 mittelgrosser weisser Rettich	waschen, in dünne Stäbchen schneiden
2 Zitronen	auspressen, untermischen
1TL Petersilie	hacken, untermischen
3-4 Knoblizehen	pressen, untermischen
½TL Salz, 3TL Zucker, etwas Pfeffer	
1TL Chilipulver, 1EL Sojasauce, 1TL Sesam	alles untermischen
50g getrocknete Algen	10 min in warmem Wasser einweichen, abtropfen und in Streifen schneiden. Unter Rettichsalat mischen.
(z.B. Wakame/Tasima, Kombu/Ba Da Tshe So)	



Be Tshu Kim Chi - Chinakohl Kim Chi nach „Koreanisch vegetarisch“ (1 Liter Einmachglas)

Das meistbekannte, traditionelle Kim Chi

1kg Chinakohl

1 kleiner oder ½ grosser weisser Rettich

70g Salz

1 kleine oder ½ Stange Lauch

50g Ingwerwurzel

2-3 Knoblizehen

1 mittelgrosse Zwiebel

½ EL Zucker, 1 EL helle Sojasauce

1 ½ EL Chilipulver

25g Klebreismehl oder Weizenmehl

½ TL Sesamkörner geröstet, ½ TL Pfeffer

Kohl-Rettich-Mischung abgiessen, Marinade daruntermischen. Mischung in grosses Einmachglas/Steinguttopf füllen, Teller auf die Mischung legen und beschweren, sodass die Marinade hochkommt. Mit Frischhaltefolie abdecken und 3-5 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen. Danach das Kim Chi im Kühlschrank aufbewahren.

halbieren, Strunk entfernen, waschen, in 2-5cm breite Streifen und diese in Quadrate schneiden

ggf. schälen, längs halbieren, in ca. 1cm dicke Halbscheiben schneiden. Kohl und Rettich

schichtweise in eine Schüssel legen, dazwischen immer wieder Salz verteilen. 3h stehen lassen, danach umrühren und nochmals 3h stehen lassen

waschen, in feine Streifen schneiden

schälen, fein hacken

fein hacken

fein hacken

Lauch, Ingwer, Knobli, Zwiebel, Zucker,

Sojasauce und Chilipulver zu Marinade verrühren

mit etwas Wasser zu einer zähflüssigen Sauce verrühren, mit Marinade mischen

zur Marinade mischen

Mak Kim Chi – schnell und einfach nach Green Home Chef (1 Liter Einmachglas)

1 mittelgrossen Chinakohl (1kg)

4 EL Salz

Wasser

3-4 Knoblizehen, 1-2 EL Ingwer

1 TL Zucker, 4 EL Reissessig, 3TL Wasser

1-5TL koreanische Chili-Flocken (Gochugaru)

200g koreanischer Rettich (Daikon)

4 Frühlingszwiebeln

Kohl, Rettich, Frühlingszwiebeln und Gewürzpaste zusammen in eine Schüssel geben, Paste vorsichtig von Hand ins Gemüse einkneten, bis alles davon bedeckt ist (Evtl. Handschuhe verwenden). Kimchi in ein Glas geben und hineinpressen, bis die Lake hochsteigt und das Gemüse bedeckt. Lasse oben mindestens 2cm Platz und schliesse das Glas mit dem Deckel. Sofort essen oder bei Raumtemperatur für 1-5 Tage stehen lassen. Gemüse 1x/Tag mit einem Löffel zusammenpressen, damit alles unter dem Saft bleibt und so auch das Fermentationsgas aus dem Glas entweichen lassen. Kimchi regelmässig probieren und wenn der Geschmack gut scheint, Glas nun im Kühlschrank aufbewahren. Am besten schmeckt es, wenn es nochmals 1-2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt wird.

halbieren, Strunk entfernen, in 2-5cm Stücke schneiden

Salz und Kohl in Schüssel geben, gut durchkneten

gesalzener Kohl mit Wasser bedecken, Teller darauflegen und beschweren, 1-2h stehen lassen. Danach 3x waschen, gut ausschleudern

schälen, fein hacken

Knobli, Ingwer, Zucker, Essig, Wasser in kleiner Schüssel zu einer mischen

zur Paste mischen

schälen, in feine Stäbchen schneiden

in 2-3 cm Stücke schneiden



Gazi Kim Chi – Auberginen Kim Chi nach „Koreanisch vegetarisch“ (1 Liter Einmachglas)

5 kleine oder 1 grosse Aubergine

Stängelansatz abschneiden, in dünne Daumenlänge und -dicke Streifen schneiden, mit dem Messerrücken leicht in die Breite klopfen.

1 TL Salz, 1 Tasse Wasser

Salz im Wasser auflösen, Auberginenstreifen darin einlegen, 1h ziehen lassen, Wasser abgiessen und abtropfen lassen.

Knoblizehe, 1cm Ingwer, ½ Frühlingszwiebel
1 TL Chilipulver, 1 Prise Streuwürze/Salz, ½ TL
Zucker

fein hacken, mit Gewürzen, Zucker mischen,
Auberginen mit der Marinade vermengen, 30min
ziehen lassen.

Mit 1 EL Reissig, 2 EL helle Sojasauce, 1 EL Zucker mischen, in ein Glas füllen, mit Teller decken, beschweren, gut mit Frischhaltefolie verschliessen und über Nacht ziehen lassen.

Auf Vorrat: Essig-Sojasaucenmischung weglassen und gleich in Glas füllen. Ggf. Beim Servieren mit Reissig oder Zitronensaft nachsäuern.

Oyi Kim Chi - Gurken Kim Chi nach „Koreanisch vegetarisch“ (1 Liter Einmachglas)

½ kg frische Gurken

frische, kleine Exemplare ganz mit Salz bestreuen

2-3 EL Salz

und stehen lassen, bis sie etwas weich werden. Grössere/Ältere Gurken evtl. schälen, halbieren, evtl. Kerne entfernen, salzen, stehen lassen.

100g Rettich

ggf. schälen, fein reiben mit dem Chilipulver vermengen

½ TL Chilipulver

fein hacken, zum Rettich geben

1-2 Frühlingszwiebeln oder ½ Zwiebel

schälen, fein hacken, zu Rettichmischung geben

1 TL Knobli, ¼ TL Ingwer, ½ Salz

Gurken ggf. noch halbieren, mit Messer tief einschneiden, in 5cm Stücke schneiden, Rettich-Würz-Mischung in Einschnitte verteilen. ½ Tasse Rettichsaft (dazu ca. 200g Rettich reiben und auspressen), 1 Tasse Wasser, 1 TL Zucker, 1 TL Salz mischen, über die Gurken geben, mit Teller decken, beschweren, mit Frischhaltefolie verschliessen. Kim Chi 2-4 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen, servieren oder kühl aufbewahren.

Hauptgang – Bibimbap, Japchae und Shabu Shabu

Auch wenn es verschiedene aufwändige koreanische Gerichte gibt, sind einfache Reis- und Nudelgerichte am verbreitetsten. Diese werden mit den Salaten und Kimchis gegessen.

Kim Chi Bibim Guk Su nach „Koreanisch vegetarisch“ (2-3 Portionen)

Ein sehr schnelles, einfaches Nudelgericht. Statt den Buchweizen-Weizen-Nudeln (Naeng Myon) können auch andere asiatische Nudeln oder sogar Spaghetti verwendet werden.

250g Naeng Myon

in kochendes Wasser geben, weichkochen

8 gehäufte EL beliebiges Kimchi

unter die abgegossenen Nudeln mischen

2 TL Sesamöl, 1 TL Sesam geröstet

daruntermischen. Die Nudeln können nach Belieben auch noch gebraten werden.

Bibimbap nach „Koreanisch vegetarisch“ (4 Portionen)

Ein beliebtes koreanisches Gericht der südöstlichen Küste. Es wird im Sommer kalt, im Winter warm gegessen. Erlaubt ist so gut wie alles, denn das Rezept entstand ursprünglich, weil sparsame Koreanerinnen Essenresten mit Raffinesse aufbrauchen wollten.

- | | |
|---|---|
| 4 Tassen gekochter Reis | je ¼ in die Mitte einer flachen Schüssel geben |
| 3-4 verschiedene Namul und Kimchi | schön auf den Reis verteilen |
| 4 Spiegeleier | darauf anrichten |
| 4TL helle Sojasauce, 4TL geröstete Sesamsamen | 4TL Sesamöl, 4EL Frühlingszwiebeln/Schnittlauch, fein gehackt, in separater Schüssel zu einer Marinade mischen. JedeR kann selbst davon nehmen. |

Japchae – Süsskartoffel-Nudeln nach Green Home Chef (4 Portionen)

Diese Nudelpfanne wird normalerweise zu Festlichkeiten serviert. Sie ist aber ebenso als Snack oder Lunchpaket beliebt, weil sie auch kalt schmeckt und vor Gemüse und Geschmack strotzt.

- | | |
|--|--|
| 200g Dangmyeon (Süsskartoffelstärkenudeln) | in kochendes Wasser geben, 1min zugedeckt kochen, kurz umrühren, 7min kochen bis weich. |
| 100 g Spinat, gewaschen und getrocknet | Nudeln abgiessen, mit Küchenschere 2-3x zerschneiden, Spinat darunter rühren |
| Je 1EL Zucker, Sojasauce, Sesamöl | alles unter die Nudeln mischen |
| 2-3 Frühlingszwiebeln | Grüner Teil in 3cm Stücke schneiden, Knolle dünn schneiden |
| 1 mittelgrosse Zwiebeln | dünn schneiden |
| 2 grosse, getrocknete Shitake-Pilze | 2-3h einweichen, in dünne Streifen schneiden |
| 4-5 Champignons | dünn schneiden, Pilze und Zwiebeln in 2TL Öl mit 1Prise Salz 2min andünsten. Zu den Nudeln fügen |
| 1 grosse Karotte, 1 kleine rote Peperoni | in dünne Stäbchen/Julienne schneiden, in 1TL Öl 20sek dünsten. Zu den Nudeln fügen. |
| 2 Knoblauchzehen | hacken |
| ½ TL gemahlener Pfeffer | |
| 1TL Zucker, 1-2EL Sojasauce, 1EL Sesamöl | mit Knobli und Pfeffer gut unter Nudeln mischen |
| 1 EL geröstete Sesamsamen | zum Servieren darüber streuen |

Variante: Anderes Gemüse brauchen, welches gerade Saison hat oder man noch im Kühlschrank findet. Super, um Resten zu verwerten.

Shabu Shabu nach koreanischlernen.net (4 Portionen)

Was bei uns auch als alternatives Fondue Chinoise bezeichnet wird ist eigentlich ein japanisches Feuertopfgericht. Oft mit dünnen Scheiben (Rind-)Fleisch zubereitet gibt es hier eine vegetarische, nicht weniger schmack- und nahrhafte Variante.

- | | |
|--|---|
| 200ml helle Sojasauce | Zutaten bis hier in grossem Topf mischen, 150ml davon für Dippsauce entnehmen |
| 60g Zucker | |
| 600ml Wasser | dazu fügen |
| 200ml Kochalkohol oder 100ml Soju/Sake | hacken, dazu fügen |
| 2EL Knoblauch | dazu fügen |
| 2EL Sesamöl | dazu fügen, alles zum Kochen bringen |
| ½TL Pfeffer | in Stücke schneiden oder kleine Pilze ganz lassen, zum Sud fügen |
| 500g verschiedene Pilze | |



2 Frühlingszwiebeln

Je 1 rote und gelbe Zwiebel

1kg verschiedenes Blattgemüse

(Pak Choi, Chinakohl, Kohl, Lauch, Bambussprossen, Spinat) → Zwiebeln und Blattgemüse je nach Kochdauer dazu fügen und knapp weich kochen. Gemüse und Pilze direkt aus dem Topf in Dippsauce dippen und geniessen. Dazu wird eine Schale Reis serviert.

Dippsauce aus 150ml der Brühe, 1TL Reissessig und etwas Senf mischen.

Varianten: mit anderem Gemüse (Karotten, Zucchini, Rettich) ergänzen, dieses eher feiner schneiden. Auch zuerst angebratener Tofu kann in 2x4cm Stäbchen reingetan werden.

Dessert

Korean kennt eine breite Varietät an Desserts, von traditionell bis modern. Viele enthalten Reis oder Reismehl und sind sehr süss und nahrhaft.

Hotteok – süsse Pfannkuchen nach «Einfach Koreanisch» (4 Portionen)

Dieses koreanische Dessert birgt eine Überraschung: Wenn man reinbeisst, ergiesst sich ein leckerer Sirup in den Mund. Lecker! Die Pfannkuchen werden oft von Strassenhändlern verkauft.

1TL Trockenhefe

2TL Zucker

150g lauwarme Milch oder Wasser

125g Weizenmehl

33g süsses Reismehl

¼ TL Salz

Hefe, Zucker, Milch mischen, 10min stehen lassen

(Verhältnis Weizen- zu Reismehl ist variabel!)

Mehle und Salz vermengen, mit Hefemischung zu einem glatten Teig verarbeiten, 1h gehen lassen anrösten und fein hacken

1-2EL Baumnüsse

45g Rohrohrzucker

¼TL Zimt (nach Geschmack)

Zucker, Nüsse und ggf. Zimt mischen

Den Teig in 4 Teile teilen, diese zu runden Fladen von 10cm Durchmesser ausrollen, ca. 1EL der Nuss-Zucker-Mischung darauf geben und Ränder darüber schlagen. Erneut vorsichtig ausrollen, damit es keine Löcher gibt. In ca. 3EL Öl bei mittlerer Temperatur beidseitig golden backen.

Yak Sik – süsses Reisdessert nach „Koreanisch vegetarisch“ (4-6 Portionen)

Vielleicht am ehesten mit unserem Milchreis vergleichbar ist enthält dieses Dessert neben Reis Esskastanien, Jujubes (rote Datteln) und Pinienkernen. Süss, üppig und lecker.

400-500g Klebreis

Waschen und 5h in Wasser einweichen, abgiessen, in Siebeinsatz verteilen, in Mitte mit der Faust ein Loch drücken. Mindestens 30min dämpfen.

3EL Sojasauce

250g brauner Zucker

1TL Zimt

3-4 EL Sesamöl

Sojasauce, Zucker, Zimt, Öl mit dem noch warmen, feuchten Reis mischen.

500g TK Maroni oder 350g Maronimus

Maroni halbieren

150g Jujubes oder getrocknete Datteln

grob hacken

150-200g Rosinen

Maroni(-mus), Datteln, Rosinen untermischen und 1-2h im Dampf garen, bis Maroni weich sind. Ggf. Wasser nachgiessen.



5EL Honig

2EL Pinienkernen oder Baumnüsse, gehackt

Kurz vor Ende der Kochzeit in Masse einrühren.

Die fertige Reismasse noch kochend heiss in eine Form oder Förmchen füllen und erkalten lassen oder warm geniessen.

Bukkumi / Danpatjuk – Reisküchlein mit rote Bohnen nach «Einfach Koreanisch» (ca. 9 Stück)

Bukkumi sind gebratene Reisküchlein, je nach Geschmack gefüllt mit süsser roter Bohnenpaste oder Maronimus.

Werden sie ungefüllt in süsser Bohnen-Suppe serviert, heisst es Danpatjuk.

II Wasser

Bodensatz mit Wasser im Topf aufkochen bis sich der Satz löst. Heiss in Schälchen servieren.

160 g (süsses) Reismehl

¼ TL Salz, ggf. 2TL Rohrohrzucker

120ml heisses Wasser

Mehl, Salz und Zucker in Schüssel mischen

Wasser darüber Giessen, mit Löffel 1-2min gut mischen.

Sobald abgekühlt ca. 10-15min gründlich kneten, bis er weich und geschmeidig ist. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 15min ruhen lassen. Zu 2cm (für Danpatjuk) oder 4cm (für Bukkumi) Bällchen formen.

5EL rote Bohnenpaste/Maronimus

Für Bukkumi: Bällchen flach drücken, je ½ EL Paste/Mus in die Mitte geben und erneut zu einer Kugel oder einen Halbmond formen.

I EL Öl/Butter

Beide Öle in Bratpfanne auf mittlerer Hitze erhitzen, gefüllte/ungefüllte Reisbällchen 2-3min zugedeckt goldbraun braten (sie dürfen sich nicht berühren!), wenden und nochmals braten. In Suppe geben oder warm servieren.

I EL Sesamöl

Süsse Rote-Bohnen-Suppe:

200g rote Adzuki-Bohnen (alternativ Kidney)

ggf. über Nacht in 2l Wasser einweichen, Wasser austauschen, zusammen aufkochen, 1-2h köcheln lassen, bis die Bohnen fast zerfallen. Schaum regelmässig abschöpfen. (alternativ: Büchsenbohnen!)

2-6EL (Rohrohr-)Zucker, ½TL Salz

ggf. etwas Wasser abgiessen, Zucker und Salz unterrühren. Nach Geschmack mixen, mit etwas Mais-/Reismehl eindicken, nochmals 10min köcheln.

Süsse Rote-Bohnen-Paste (Anko):

200g Bohnen wie für die Suppe zubereiten, Wasser abgiessen und auffangen. 90g Zucker zugeben, 5-10min köcheln, Bohnen mixen/zerstampfen, nochmals 60-90g Zucker (nach Geschmack) dazugeben und pürieren/zerstampfen und weiterköcheln bis sie dick, dunkelrot wird. Wenn sie zu dick wird mit etwas Kochwasser verdünnen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Abkühlen lassen und weiterverarbeiten.