Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Koreanische Rind Salat Wraps

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

koreanische Rind Salat Wraps

500 g dünn geschnittenes Rindfleisch

150 ml Lien Ying Bulgogi Sauce

1 Packung Lien Ying Ssamjang Soja Paste

2 Kopf Romana- oder Buttersalat

250 g Lien Ying Sushi Reis

1 Gurke, in feine Stifte (optional)

2 Karotten, in feine Streifen (optional)

1 Glas Lien Ying Kimchi

2 grüne Chilis, in dünnen Scheiben (optional)

4 Knoblauchzehen, in dünnen Scheiben (optional)

koreanische Rind Salat Wraps

1.

Fleisch mit der Bulgogi Sauce mischen. Mindestens 30 min. marinieren, besser: 2–4 Stunden oder über Nacht.

Eine Grillpfanne oder normale schwere Pfanne sehr heiß werden lassen. Das Fleisch portionsweise kurz und kräftig grillen bzw. anbraten, bis es leicht angebräunt und noch saftig ist. Nicht zu viel Fleisch gleichzeitig in die Pfanne geben.

Reis nach Packungsanleitung kochen. Salatblätter vorsichtig ablösen und waschen.

Reis, Gemüse, Kimchi und Ssamjang in kleinen Schalen bereitstellen. Alles auf den Tisch stellen, sodass jeder seinen Salat Wrap zusammenstellen kann.

Ein Salatblatt nehmen und füllen mit:

etwas Reis, gegrilltem Fleisch, etwas Ssamjang, Kimchi, optional Gurke, Karotte, Knoblauch oder Chili. Dann alles zusammenfalten und möglichst in einem Bissen essen.