



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Kimchi Jjigae

Kimchi Jjigae

1 Glas Lien Ying Kimchi

100 g Schweinebauch, dünn geschnitten

100 g fester Tofu, gewürfelt

1 Zwiebel, in Streifen geschnitten

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Teelöffel Gochugaru

1 Teelöffel Lien Ying Gochujang Chili Paste

1 Teelöffel Lien Ying Premium Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

400 ml Wasser oder Brühe (ideal: Sardellen-Kombu Brühe)

Etwas schwarzer Pfeffer

Kimchi Jjigae

1.

Einen Topf erhitzen. Schweinefleisch in Öl 3–4 min. anbraten. Grob geschnittenes Kimchi und Knoblauch dazugeben. 5 min. mitbraten.

Gochugaru, Gochujang, Sojasauce und Sesamöl einrühren. Wasser oder Brühe hinzufügen. 20–30 min. leicht köcheln lassen.

Zwiebeln hineingeben. Nach 10 min. den Tofu einlegen. Weitere 5 min. köcheln.

Frühlingszwiebeln und etwas schwarzen Pfeffer darübergeben. Sofort servieren.

Traditionell wird Kimchi Jjigae mit gedämpften Reis, Kimchi und weiteren kleinen koreanischen Beilagen (Banchan) wie Spinat, Sojasprossen oder eingelegtem Rettich serviert.