

Heute ess ich

Beitrag von „Trantor“ vom 8. Januar 2018 11:32

Kimchi-jjigae (mein eigenes Rezept)

1kg Schweinebauch (Scheiben ohne Schwarte in mundgerechte Stücke geschnitten)

1 Glass frisches Kimchi (ich rate mal, dass ich immer ein 500ml-Glas hole)

1 Päckchen fester Tofu (in dicken Scheiben)

1 - 2 Zwiebeln oder Frühlingszwiebeln (in Streifen)

1 Paprika (in Streifen)

1 Möhre (in Streifen, kann man auch weg lassen)

2 Knoblauchzehen (grob gehackt)

Chilies nach Geschmack

Sojasoße

- Schweinebauch im Wok anbraten, Zwiebeln dazu, danach kurz das Gemüse mitbraten (wer sein Gemüse knackig will gibt es später dazu)
- ggf. Fett abgießen, Kimchi, Chilies und Knoblauch dazu, Kimchiglass einmal mit Wasser ausspülen und dazu geben, 20 Minuten köcheln lassen, ggf. Flüssigkeit nachgeben
- nach 10 Minuten den Tofu drauf legen und mit heiß werden lassen, nur noch sehr vorsichtig rühren.
- mit Sojasoße und eventuell nochmal Chilies nachwürzen

Dazu am besten Reis und Bier 😊