

Kimchi Bokkeumbap- gebratener Reis mit Kimchi

Zutaten:

- Sushi-Reis (wenn möglich am Vortag zubereitet)*
- Kimchi aus Chinakohl, in schmale Streifen geschnitten*
- etwas Bratbutter
- 1 kleineres Stück frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- nach Gusto zusätzlich etwas koreanisches Chili-Pulver
- Sojasauce
- wenig Sesamöl
- Frühlingszwiebel in Rädchen geschnitten
- geröstete Sesam-Kerne
- Eier (für Spiegeleier)

*Reis und Kimchi in etwa im Verhältnis 2 zu 1

Zubereitung:

Ingwer und Zwiebeln etwa 5 Minuten in Bratbutter anschwitzen.

Reis und Kimchi und etwas Saft vom Kimchi zu Zwiebeln und Ingwer geben und alles zusammen gut anbraten. Wer es gern scharf mag, gibt zusätzlich noch etwas koreanisches Chilipulver dazu.

Den Reis mit Sojasauce und Sesamöl abschmecken.

In etwas Bratbutter Spiegeleier zubereiten (pro Person 1 Ei).

Den Reis auf den Tellern anrichten. Pro Teller je ein Spiegelei auf dem Reis platzieren. Frühlingszwiebeln dazugeben und das fertige Kimchi Bokkeumbap mit gerösteten Sesamkernen bestreuen.