

Gebratener Kimchi-Reis (Kimchi Bokkeum Bap)

Korea (für 4 Personen)

Zutaten:

- 450g Langkornreis (2 grosse Kaffee Cups)
- ca. 250g Kimchi-Gemüse (in Glas/Büchse/Beutel), aus dem Supermarkt
- 3...6 Frühlingszwiebeln (je nach Grösse)
- 3 Knoblauchzehen
- Sesamöl
- Soja Sauce
- Chili Sauce (z.B. Sriracha)
- 4 Eier
- zum am Schluss obenauf dekorieren:
 - geröstetes Seegras (man kann z.B. 1...2 Sushi Nori Algenblätter in dünne Streifen schneiden)
 - eine Hand voll Sesamkörner
- Option: Wiener-Würstchen, anderes Fleisch, Scampis und/oder kleingeschnittenes Gemüse

Vorbereitung:

- Den Reis vorab kochen. Vollständig abkühlen lassen, z.B. im Kühlschrank (der Reis kann auch einen Tag vorher zubereitet werden). Den Reis vor dem braten mit einer Kelle entklumpen. Er darf für das braten nicht zusammenkleben.
- Knoblauch klein schneiden.
- Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
- Kimchi-Gemüse aus dem Behälter nehmen und die Flüssigkeit in eine Schale ausdrücken. Auch die Flüssigkeit aus dem Behälter in die Schale geben.
- Das Kimchi in kleine Stücke schneiden.
- Ggf. die Noriblätter klein schneiden.
- 4 Spiegeleier in der Bratpfanne mit wenig Öl oder Butter braten, sorgfältig auf einen grossen Teller legen und im Ofen an die Wärme legen.
- Option: Die optionalen Zutaten kleinschneiden.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne mit Sesamöl den Knoblauch, die Frühlingszwiebeln und das Kimchi gut 5 Minuten braten.
- Option: Die optionalen Zutaten mitbraten.
- Dann den Reis begeben und ca. 10 Minuten braten und rühren, bis der Reis ganz leicht geröstet riecht.
- Die beiseitegelegte Kimchi-Flüssigkeit unterrühren, so dass der Reis wieder etwas feucht wird.
- Abschmecken mit etwas Sesamöl, Soja- und Chilisauce (ja nach Schärfewunsch).
- In eine passende Servierschale geben. Das Seegras, den Sesam und die Spiegeleier obenauf. Wenn es keinen Platz hat, die Spiegeleier erst auf dem Teller obenauf servieren.

Tipp:

- Das mit den optionalen Zutaten ist nicht ganz original, aber man findet viele Rezepte, wo Fleisch in verschiedener Form oder auch Scampis und z.B. Karotten dazu kommen.
- Beim Reis-Typ gibt es sich widersprechende Angaben. Asiatischer Jasmin- oder Basmatireis, Sushi-Reis (Klebreis), Langkornreis u.v.m. Am neutralsten für mich ist normaler weisser Langkornreis.

