



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 277

Bulgogi Koreanische BBQ



10 Minuten



5 Minuten



15 Minuten

Zutaten für 2 Personen

500 g dünn geschnittenes
Rindfleisch, z.B. Hüfte oder
Lende



5 EL Sojasauce



2 EL Zucker



1 EL Sesamöl



1-2 EL Bio Korean BBQ

Rezept

Sojasauce, Zucker, Sesamöl und Korean BBQ in einer Schüssel gut vermengen.

Das dünn geschnittene Rindfleisch in die Marinade geben und gut durchmischen. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Für die Zubereitung das Fleisch portionsweise auf dem Grill bei hoher Hitze scharf, aber nur kurz, anbraten (ca. 1–2 Minuten pro Seite). Zum Servieren das Fleisch ggf. nochmals klein schneiden (das macht man in Korea standesgemäß mit einer Schere!), mit geröstetem Sesam bestreuen und mit Beilagen (z. B. Kimchi und Bibimbap) und Gochujang-Paste servieren.

Guten Appetit!