



Kimchi Jjigae

für 4 Portionen | 30 Minuten | 416 kcal

Dieser herzhaftes Kimchi Jjigae bringt authentische koreanische Aromen direkt in deine Küche. Mit würzigem Kimchi, zartem Schweinebauch und weichem Tofu kombiniert, ist dieser klassische koreanische Eintopf das perfekte Gericht, um sich an kühlen Tagen von innen zu wärmen.

Zubereitung:

1. Zutaten für den koreanischen Kimchi Eintopf bereitlegen. Falls du noch kein Dashi vorbereitet hast, ist jetzt der perfekte Zeitpunkt (hier geht es zum Rezept). Alternativ kannst du gerne ein fertiges Dashi aus deinem Vorrat verwenden.
2. Tofu aus der Verpackung holen und abtropfen lassen, ggf. mit einem Küchentuch trocken tupfen. Schneide den Tofu in 1-2 cm dicke Scheiben. So kann er später die Aromen besser aufnehmen.
3. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und weiße sowie grüne Teile trennen. Die grünen Teile werden später für die Garnierung verwendet.
4. Schneide den Schweinebauch in 3-5 cm breite Stücke. Diese Größe ist ideal, damit der Bauch beim Kochen zart und saftig bleibt.
5. Den Ingwer mit einem Löffel schälen und mit einer japanischen Gemüsereibe fein reiben. Knoblauch ebenso schälen und fein reiben.
6. Erhitze Sesamöl in einem mittelgroßen Topf (am besten ein Topf mit schwerem Boden) auf mittlerer Stufe. Gib den Schweinebauch in den Topf und brate ihn 2-3 Minuten, bis er nicht mehr rosa ist.
7. Mit Sake ablöschen und eine Minute unter Rühren weiterkochen.
8. Jetzt den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und das Kimchi hinzufügen.
9. Geriebenen Knoblauch und Ingwer begeben und alles 2-3 Minuten unter häufigem Rühren kochen, bis das Kimchi zart wird. Gochujang und Sojasauce hinzufügen und gut umrühren.
10. Gieße das Dashi dazu, bringe alles zum Kochen, reduziere dann die Hitze und lasse den Eintopf 10 Minuten köcheln.

Zutaten:

- 400 g Kimchi
- 300 g Schweinebauch (natur) in Scheiben
- 300 g fester Tofu
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Ingwer, frisch (2 cm lange Wurzel)
- 500 ml Dashi Brühe
- 2 EL Gochujang (koreanische Chilipaste)
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sake (optional)
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sesam, schwarz



11. Füge den geschnittenen Tofu hinzu und lasse ihn 5 Minuten köcheln, ohne ihn zu sehr zu bewegen, um seine Form zu bewahren. Halte den Eintopf zugedeckt warm, bis du bereit bist, ihn zu servieren.
12. Serviere den Kimchi Jjigae heiß in einzelnen Schalen. Garniere ihn mit den grünen Frühlingszwiebeln und etwas schwarzem Sesam. Ein Schälchen heißer Reis passt wunderbar dazu. Tipp: Reste können in einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage im Kühlschrank oder bis zu einem Monat im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Den Tofu vor dem Einfrieren entfernen und bei Bedarf frischen Tofu beim Aufwärmen zugeben.

