

# INHALT

|  |    |
|--|----|
| Wissenswertes  | 1  |
| Vorspeisen & Beilagen                                | 5  |
| <i>Soja-Zwiebeln</i>                                 | 6  |
| <i>Frittierte und kandierte Kartoffeln</i>           | 7  |
| <i>Sigeumchi Namul – Spinatsalat</i>                 | 8  |
| <i>Oi Muchim – Scharfer Gurkensalat</i>              | 9  |
| <i>Jobak Jeon – Gebratene Zucchini</i>               | 10 |
| <i>Yukhoe – Tartar</i>                               | 11 |
| <i>Beoseot Gangjeong – Süß-knusprige Pilze</i>       | 12 |
| <i>Pa Muchim – Frühlingszwiebel-Salat</i>            | 13 |
| Traditionelles & Spezialitäten                       | 14 |
| <i>Kimchi Bibim Guksu – Koreanische Gemüsenudeln</i> | 15 |
| <i>Kimchi – Koreanisches „Sauerkraut“</i>            | 16 |
| <i>Tteokbokki – Gebratene Reiskuchen</i>             | 17 |
| <i>Reiskuchen</i>                                    | 18 |
| <i>Gebratener Kimchi-Reis</i>                        | 19 |
| <i>Fischkuchen</i>                                   | 20 |
| <i>Gim – Getrockneter Seetang</i>                    | 21 |
| <i>Kimchi-Pancake</i>                                | 22 |
| Suppen   | 23 |
| <i>Kimchisuppe – Gemüsesuppe mit Tofu</i>            | 24 |
| <i>Samgyetang – Ginseng-Hühnchen Suppe</i>           | 25 |
| <i>Tofu-Suppe</i>                                    | 26 |
| <i>Rabokki – Fischkuchen-Suppe</i>                   | 27 |
| <i>Doenjang Jigae – Bohnenpastesuppe</i>             | 28 |
| <i>Budae Jigae – „Truppen“-Eintopf</i>               | 29 |
| <i>Kongguksu – Sojabohnensuppe</i>                   | 30 |
| <i>Koreanische Wonton-Suppe</i>                      | 31 |

|  |    |
|--|----|
| <i>Beoseot Jeongol – Pilzeintopf</i>       | 32 |
| <i>Bugo Guk – Suppe mit Pollack</i>        | 33 |
| <i>Soondubu Jigae – Seidentofu-Eintopf</i> | 34 |

## Fleisch 35

|   |    |
|---|----|
| <i>Japchae – Gebratene Nudeln</i>                         | 36 |
| <i>Dakkochi – Koreanische Hähnchenspieße</i>              | 37 |
| <i>Bulgogi – Rindfleischgericht</i>                       | 38 |
| <i>Frittiertes Hühnchen</i>                               | 39 |
| <i>Koreanisches Brathuhn mit Rettichsalat</i>             | 40 |
| <i>Buldak – „Feuerhuhn“</i>                               | 41 |
| <i>Galbi – Koreanisches Barbecue</i>                      | 42 |
| <i>Gochujang-Hähnchen</i>                                 | 43 |
| <i>Dak Galbi – Gebratenes Huhn</i>                        | 44 |
| <i>Hähnchen Gimbap</i>                                    | 45 |
| <i>Dakgangjeong – Süß-knuspriges Brathähnchen</i>         | 46 |
| <i>Tteokgalbi – Gegrilltes Rind</i>                       | 47 |
| <i>Tong Dak – Koreanische Chicken Wings</i>               | 48 |
| <i>Bossam – Koreanischer „Schweinebraten“</i>             | 49 |
| <i>Koreanischer Hot Dog</i>                               | 50 |
| <i>Scharfes koreanisches Hähnchen mit knusprigem Reis</i> | 51 |

## Fisch & Meeresfrüchte 52

|  |    |
|--|----|
| <i>Haemul Paejon – Meeresfrüchte Pfannkuchen</i>       | 53 |
| <i>Maeuntang – Fischeintopf</i>                        | 54 |
| <i>Galchi Jorim – Geschmorter Gürtelfisch</i>          | 55 |
| <i>Koreanische Fischkuchensuppe</i>                    | 56 |
| <i>Merichi Bokkum – Eingelegte Sardellen</i>           | 57 |
| <i>Jjampong – Koreanische Meeresfrüchte Nudelsuppe</i> | 58 |
| <i>Shrimp Porridge</i>                                 | 59 |
| <i>Saeng Sun Jun – Gebratener Fisch</i>                | 60 |

## Vegetarisches 61

- Bibim Mandu – Knödel-Salat* 62
- Dubu Jorim – Geschmorter Tofu* 63
- Gerolltes Omelett* 64
- Kimchi Jigae – Kimchi Eintopf* 65
- Gaeran Jim – Gedämpfte Eier* 66
- Koreanischer Street Toast* 67

## Veganes 68

- Koreanische Hotteok – Pancakes* 69
- Bukkumi mit frischen Blumen – Gebratene Reisküchlein* 70
- Veganes Kimchi* 71
- Gimbap – Koreanisches Sushi* 72
- Veganes Bulgogi – Veganes „Feuerfleisch“* 73
- Asparagus Muchim – Scharfer Spargel* 74

## Bowls 75

- Bibimbap – Koreanische Reis-Bowl* 76
- Jjajangmyeon – Koreanische Nudel-Bowl* 77

## Desserts 78

- Waffelfisch* 79
- Yaksik – Süßer Reis mit getrockneten Früchten und Nüssen* 80
- Koreanische Sesamtee-Kekse* 81
- Yakgwa – Honigplätzchen* 82
- Baesuk – Gedämpfte Birne* 83
- Gyeongdan – Reiskuchenbällchen* 84
- Yeot-Gangjeong – Knusprige Nussriegel* 85
- Patbingsu – Eis-Dessert* 86
- Koreanische Erdbeermilch* 87
- Dalgona-Kaffee* 88
- Goguma Latte* 89
- Koreanische Bananenmilch* 90

## Saucen & Dips

91

|  |    |
|--|----|
| <i>Kinderfreundliche Bibimbap-Sauce</i>      | 92 |
| <i>Klassische Gochujang Bibimbap-Sauce</i>   | 93 |
| <i>Doenjang Bibimbap-Sauce</i>               | 94 |
| <i>Ssamjang – Koreanische Barbecue Sauce</i> | 95 |
| <i>Cho Ganjang – Essig-Sojasauce</i>         | 96 |
| <i>Ingwer-Sesam Cho Ganjang</i>              | 97 |
| <i>Cho-Gochujang – Scharfe Soße</i>          | 98 |