

# 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
<b>Fleisch</b>	<b>35</b>
<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
<b>Fisch &amp; Meeresfrüchte</b>	<b>52</b>
<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

<b>Vegetarisches</b>	<b>61</b>
<i>Bibim Mandu – Knödel-Salat</i>	62
<i>Dubu Jorim – Geschmorter Tofu</i>	63
<i>Gerolltes Omelett</i>	64
<i>Kimchi Jigae – Kimchi Eintopf</i>	65
<i>Gaeran Jim – Gedämpfte Eier</i>	66
<i>Koreanischer Street Toast</i>	67
<b>Veganes</b>	<b>68</b>
<i>Koreanische Hotteok – Pancakes</i>	69
<i>Bukkumi mit frischen Blumen – Gebratene Reisküchlein</i>	70
<i>Veganes Kimchi</i>	71
<i>Gimbap – Koreanisches Sushi</i>	72
<i>Veganes Bulgogi – Veganes „Feuerfleisch“</i>	73
<i>Aspargus Muchim – Scharfer Spargel</i>	74
<b>Bowls</b>	<b>75</b>
<i>Bibimbap – Koreanische Reis-Bowl</i>	76
<i>Jjajangmyeon – Koreanische Nudel-Bowl</i>	77
<b>Desserts</b>	<b>78</b>
<i>Waffelfisch</i>	79
<i>Yaksik – Süßer Reis mit getrockneten Früchten und Nüssen</i>	80
<i>Koreanische Sesamtee-Kekse</i>	81
<i>Yakgwa – Honigplätzchen</i>	82
<i>Baesuk – Gedämpfte Birne</i>	83
<i>Gyeongdan – Reiskuchenbällchen</i>	84
<i>Yeot-Gangjeong – Knusprige Nussriegel</i>	85
<i>Patbingsu – Eis-Dessert</i>	86
<i>Koreanische Erdbeermilch</i>	87
<i>Dalgona-Kaffee</i>	88
<i>Goguma Latte</i>	89
<i>Koreanische Bananenmilch</i>	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