



Tteokbokki

für 2 Portionen | 60 Minuten | 531 kcal

Tteokbokki ist pures Streetfood Glück aus Korea: herrlich weiche Reiskuchen, die in einer würzig-scharfen Sauce mit Gochujang, Knoblauch und Sojasauce köcheln, begleitet von knackigem Kohl und einem Ei on top. Ob als Snack, schnelles Abendessen oder koreanisches Soulfood: Mit diesem Rezept holst du dir den legendären Geschmack direkt nach Hause.

Zubereitung:

1. Zu Beginn prüfen wir, ob auch alle Zutaten für das koreanische Tteokbokki vorhanden sind. Tipp: Falls du TK Fischkuchen verwendest, diesen rechtzeitig auftauen lassen.
2. Setz zuerst die Dashi Brühe an: Fülle in einen Topf 500 ml kaltes Wasser. Gebe 25 g getrocknete Shiitake hinzu und erwärme das Wasser auf 60 °C. Dann die Hitze abstellen, den Topf vom Herd nehmen und für 30 Minuten mit Deckel ziehen lassen. Tipp: Du kannst gerne auch eine bereits vorbereitete Dashi Brühe verwenden.
3. Außerdem müssen wir die Reiskuchen vorbereiten:
Bei TK Reiskuchen: Die Reiskuchen 30 Minuten lang in warmem Wasser einweichen.
Bei Reiskuchen aus dem Kühlschrank: Verpackte Reiskuchen aus dem Kühlschrank ebenfalls einweichen, um ihren Feuchtigkeitsgehalt zu erhöhen.
Bei frischen Reiskuchen: Wenn du selbstgemachte, frische Reiskuchen verwendest, die bereits weich sind, diesen Schritt überspringen.
4. Koche die Eier etwa 8 Minuten und schrecke sie danach kalt ab. Pellen und beiseitestellen.
5. Wasche den Weißkohl und wiege davon 200 g ab. Schneide ihn in etwa 3 × 6 cm große Stücke.
Die aufgetauten Fischkuchen ebenfalls in mundgerechte Streifen schneiden (wenn du Tofu verwendest: in dicke Scheiben oder Würfel schneiden).
Die Frühlingszwiebeln waschen: 2 Frühlingszwiebeln schräg in breite Ringe schneiden. 1 Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
6. Für die Yangnyeom Sauce: Schäle und reibe den Knoblauch fein und verrühre ihn mit 6 EL Sojasauce, 2 EL Zucker, 1-2 EL Gochujang, 1 EL Gochugaru und optional etwas Salz. Das ist deine Yangnyeom Sauce, die darf würzig, süß und richtig schön scharf sein.

Zutaten:

- 400 g koreanische Reiskuchen (Tteok; tiefgekühlt, vakuumiert oder frisch)
- 2 Eier
- 200 g Weißkohl
- 100 g Fischkuchen (Eomuk aus der TK-Abteilung; alternativ: fester Tofu oder frittierte Tofutasche)
- 3 Frühlingszwiebeln

Für die Yangnyeom Sauce:

- 3 Knoblauchzehen
- 6 EL Sojasauce
- 2 EL Zucker
- 2-3 EL Gochujang
- 1 EL Gochugaru
- etwas Salz (nach Geschmack)

Für die Brühe:

- 500 ml Dashi (aus ca. 25 g getrockneten Shiitake)
- 1 EL Sesamöl

Zum Servieren:

- 2 EL schwarzer gerösteter Sesam (optional)

7. Nach der Ziehzeit, entferne die Shiitake Pilze (du kannst sie gerne für andere Rezepte weiterverwenden) aus der Dashi Brühe und erhitze die Brühe in einem großen Topf. Gib dann die Yangnyeom Sauce dazu und rühre sie gründlich unter, bis sie sich gut aufgelöst hat.
8. Die vorbereiteten Reiskuchen ggf. noch etwas mit den Händen vereinzeln und dann abgießen. Sobald die Brühe kocht, kommen die eingeweichten Reiskuchen in den Topf.
9. Nun ebenfalls den Weißkohl, die groben Frühlingszwiebeln und ggf. nach Wahl Fischkuchen oder Tofu hineingeben. Lass alles 5 Minuten auf hoher Hitze kochen, dann nochmal 10 Minuten auf kleiner Flamme weiterköcheln. Rühr immer mal wieder um, die Sauce soll schön sämig werden.
10. Jetzt gibst du die ganzen Eier und das Sesamöl mit in den Topf. Noch einmal 5 Minuten köcheln lassen – fertig! Zum Anrichten halbierst du die Eier und gibst sie zusammen mit den Tteok und dem Gemüse in tiefe Schüsseln. Garniere alles mit den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und, wer mag, streut noch schwarzen gerösteten Sesam obendrauf. Lecker!

