



Kimchi Fried Rice

2 Portionen | 30 Minuten | 289 kcal

Kimchi Fried Rice ist ein würziges koreanisches Reisgericht mit Kimchi, Fleisch und Ei. Perfekt für übrig gebliebenen Reis und schnell in der Pfanne zubereitet.

Zubereitung:

- 300 g gekochten, kalten Reis vom Vortag mit einer Gabel auflockern, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Das ist wichtig, damit sich der Reis später gleichmäßig mit den übrigen Zutaten verbindet.
1. Die 3 Frühlingszwiebeln in feine Ringe und 100 g Schweinefleisch ggf. in Scheiben oder kleine Würfel schneiden.
2. 150 g Kimchi in einem Sieb abtropfen lassen, um den Kimchi Saft aufzufangen. Den restlichen Kimchi grob hacken.
3. Eine große Pfanne bei mittlerer bis etwas höherer Hitze erhitzen und 2 EL neutrales Öl hineingeben.
4. Das Fleisch hineingeben und mehrere Minuten anbraten, bis es leicht gebräunt ist und etwas Fett austritt. Dieses Fett bildet die geschmackliche Grundlage für das Gericht.
5. Jetzt das Fleisch an den Rand schieben und das gehackte Kimchi zum Fleisch geben und alles 2-3 Minuten kräftig mitbraten. Das Kimchi sollte dabei leicht dunkler werden und Röstaromen entwickeln, nicht nur erwärmt werden.
6. 1 EL Gochujang und 1 EL Zucker hinzufügen und gut unterrühren. Kurz weiterbraten, damit sich die Würzpaste gleichmäßig verteilt und leicht karamellisiert.
7. Den vorbereiteten Reis in die Pfanne geben und gründlich unterheben. Dann den Kimchi Saft und 1 EL Sojasauce hinzufügen und alles gleichmäßig vermengen.
8. Zum Schluss 1 EL Sesamöl und die Frühlingszwiebelringe unterheben und die Pfanne vom Herd ziehen. Parallel dazu in einer zweiten Pfanne zwei Spiegeleier braten und auf dem Reis platzieren.
9. Nach Wunsch mit 1 TL Furikake bestreuen und den Kimchi Fried Rice direkt heiß servieren.

Zutaten:

- ☐ 300 g gekochter, kalter Rundkornreis (am besten vom Vortag)
- ☐ 150 g Kimchi
- ☐ 100 g Schweinebauch (oder Speckwürfel)
- ☐ 3 Frühlingszwiebel
- ☐ 2 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- ☐ 1 EL Gochujang
- ☐ 1 EL Zucker
- ☐ 1 EL Sojasauce
- ☐ 1 TL Sesamöl
- ☐ 2 Eier (als Spiegelei)
- ☐ 1 TL Furikake mit Nori

