

Zutaten

- 400 g Rinderhüfte
- 1 Bund Frühlingslauch
- 1 kleine Ingwer-Knolle
- 1 Chili-Schote
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL geröstete Sesamsaat

Hauptgang, vom Grill

„Bulgogi“ koreanisches Feuer-Fleisch

Entdecken Sie das Rezept für Bulgogi, das würzige koreanische Feuer-Fleisch. Kochen Sie mit uns und genießen Sie die Aromen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Pfeffer
2. Rinderhüfte von Fett und Sehnen befreien und in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Frühlingslauch und Chili fein schneiden, Ingwer fein reiben und dann alle Zutaten gründlich unter das Fleisch mischen. Die Marinade gut einarbeiten.
3. Traditionell wird das Fleisch mit der Marinade immer abwechselnd geschichtet und über Nacht mariniert. Fleisch auf einer Teppanyaki-Grillplatte auf höchster Hitze kurz grillen.
4. Wer keine Grillplatte hat kann das Fleisch auch auf Spießen grillen.