



DONG-WAN YUK
Restaurant Gusan, Düsseldorf
Wurzeln in Süd-Korea

Pfannkuchen

MIT KIMCHI

ZUTATEN für 8 Kimchi-Pancakes

- 150 g Kimchi, abgetropft und klein geschnitten
- 125 ml Kimchiflüssigkeit aus dem Glas
- 125 g Mehl,
- 2 Eier
- 1 Frühlingszwiebel, klein geschnitten
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz nach Geschmack

Für den Dip:

- 1 EL Reissessig
- 1 EL Sojasoße
- 1/2 TL Sesamöl
- 1/2 TL koreanische Chiliflocken (optional)
- 1/2 TL gerösteter Sesam (optional)

Kimchi nennt man in unserer Küche die Zubereitung von Gemüse durch Milchsäuregärung. Wir machen es traditionell wie Sauerkraut als Vitamin-C-Speicher für den Winter ein. In Korea gehört Kimchi eigentlich zu jeder Mahlzeit. Man kann praktisch alle Gemüsearten fermentieren, Gurken, Lauch, Rettich oder – wie wir es in diesem Rezept benutzen – Chinakohl.

Man kann Kimchi fertig eingemacht in Gläsern im Asia-Supermarkt bekommen oder selbst herstellen.

ZUBEREITUNG

- Vorbereitungszeit: 15 Minuten
- Kochzeit: 15 Minuten
- Fertig in: 30 Minuten

Kimchi, Kimchiflüssigkeit, Mehl, Eier und Frühlingszwiebeln in einer Schüssel verrühren.

Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Ungefähr 60 ml (4 EL) Pfannkuchenteig pro Pfannkuchen in die Pfanne gießen und zwar so dünn wie möglich. Pfannkuchen 3-5 Minuten pro Seite braten, bis sie gestockt sind, dabei einmal wenden. Mit Salz abschmecken.

Reiswein, Sojasoße, Sesamöl, Chili und Sesam in einer Schüssel verquirlen. Zu den Pfannkuchen servieren.