



Gebratene Reiskuchen mit marinierten Eiern



Zutaten

Für die Soja-Eier:

3 EL	Reisessig
2 EL	Zucker
4	Eier
5 EL	Sojasoße

Für das Tteokbokki:

1 TL	schwarzer Sesam
400 g	Reiskuchen
2 EL	Sojasoße
2 EL	Zucker
1 TL	Reisessig
2	Frühlingszwiebeln
1 TL	weißer Sesam
3	Knoblauchzehen
500 ml	Wasser
7	getrocknete Sardellen
2	Knoblauchzehen
2-4 EL	Gochujangpaste

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 12 Std. Marinierzeit

pro Portion: 1962 kJ, 469 kcal, 47 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 24 g Fett, 283 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

spicy

Zubereitung

Kennst du schon Tteokbokki? Tteokbokki ist ein typisch koreanisches Street Food, welches aus angebratenen Reiskuchen mit einer scharfen Chili-Soße besteht. Unser Tteokbokki ist nicht nur schnell gemacht, sondern schmeckt auch super authentisch und lecker! Zu unserem Tteokbokki gibt es zudem noch in Sojasoße marinierte Die Reiskuchen, die das Gericht so besonders machen, haben wir zuerst in einer würzigen Brühe mit getrockneten Sardellen gekocht, dann angebraten und anschließend in einer Soße aus Gochujang-Paste, Zucker und Wasser einköcheln lassen. Unser Tteokbokki ist durch die scharfe Soße wirklich richtig lecker und wird durch die würzigen Eier und frischen Frühlingszwiebeln perfekt ergänzt! Probier's unbedingt mal aus! So einfach geht's:

Step 1:

Für die marinierten Soja-Eier die Eier für 7 Minuten kochen, gut abschrecken und vorsichtig pellen. Dann vermischt du Sojasoße, Essig und Zucker und gibst die Soße zusammen mit den Eiern in einen Gefrierbeutel. Die Eier für mindestens 12 Stunden marinieren. Dabei zwischendurch einmal wenden, damit die Eier sich gleichmäßig einfärben.

Step 2:

Anschließend kannst du das Tteokbokki zubereiten. Dazu zuerst das Wasser zum Kochen bringen, die Sardellen hinzufügen und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Fische herausnehmen und die Reiskuchen hineingeben. Alles mit zwei gepressten Knoblauchzehen, Gochujang-Paste, Reisessig, Zucker und Sojasoße vermischen und für ca. 5 Minuten unter Rühren einkochen lassen. In der Zwischenzeit kannst du schon mal die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Step 3:

Zum Anrichten verteilst du die Reiskuchen auf Tellern, halbiert jeweils ein Ei und platzierst es auf dem Gericht. Zum Schluss mit Frühlingszwiebeln und Sesam bestreut servieren.