

Koreanische Reiskuchensuppe - Tteokguk by Sun-Mi Jung

Zu Gast: Sun-Mi Jung

Reiskuchensuppe ist in Korea ein Festessen und wird traditionell zum Neujahrstag gegessen. Die Reiskuchensuppe heißt Tteokguk. „Tteok“ heißt nichts anderes als Reiskuchen. „Guk“ bedeutet Suppe. Das Rezept hat uns Sun-Mi Jung alias Misseoulfood im Kochcast vorgestellt.

Vorbereitung 60 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 120 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 große Beinscheibe
1 flache Rippe
2-3 Markknochen
ca. 1,5 l Wasser
Salz

Zutaten für die Einlage:

500 g koreanische Reiskuchen
Mandu (selbstgemacht – so viele wie man möchte)
2 Stangen Lauchzwiebeln
2 Eier
1 rote Chilischote
Kim, koreanische Algenblätter (gibt es im Asiamarkt in gerösteter und gesalzener Form)
Sesam

Zubereitung

1. Beinscheibe, Rippe und Knochen gut abspülen. Wasser aufkochen. Knochen und Fleisch ins Wasser geben. In den ersten 30 Minuten den Schaum abschöpfen. Anschließend die Brühe weitere 60 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Mandu vorbereiten. Die fertig gekochten, abgetropften Mandu auf Backpapier auskühlen lassen. Sie dürfen sich nicht berühren, sonst kleben sie fest.
3. Die fertige Brühe durch ein feines Sieb gießen, um Schwebstoffe zu entfernen. Die Markknochen wegwerfen. (Das Knochenmark schmeckt übrigens vorzüglich mit ein bisschen Fleur de Sel auf kräftigem Landbrot.)
4. Das Suppenfleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke zerfasern. Salzen und beiseitestellen. Die Brühe mit Salz abschmecken.

- 5.** Die Toppings vorbereiten. Aus den Eiern ein dünnes Omelett braten. Aufrollen und in feine Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln und die Chilischote putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Alles beiseitestellen.
- 6.** Die Reiskuchen in die Brühe geben und etwa sieben Minuten kochen. In den letzten zwei Minuten die kalten Mandu dazugeben.
- 7.** Jetzt kann serviert werden. Fleisch in tiefe Teller geben. Brühe mit Reiskuchen und Mandu darüber gießen. Mit Lauchzwiebeln, Omelett, Chili, zerbröselten Algenblättern und Sesamsaat garnieren.
- 8.** Nach Geschmack bei Tisch mit Sojasauce würzen.