

RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



2_ FL003

SCHWEINSKOPFBACKEN MIT KIMCHI GESCHMORT

ZUBEREITUNG

Fleisch im Fett oder Öl anbraten. Zwiebeln dazugeben. Zugedeckt während 1 Stunde bei geringer Hitze schmoren. Bei Flüssigkeitsbedarf kann vom Kimchisaft dazugegeben werden.

Kimchi zugeben und weitere 40 Minuten köcheln lassen, wenn nötig verdampfte Flüssigkeit mit wenig Wasser ergänzen.

Abschmecken mit Chilipulver und Salz, meistens reicht jedoch der Salzgehalt und die Schärfe des Kimchi aus.

Korianderzweige auf das Gericht streuen.

ZUTATEN

für 2-3 Personen

1EL	Kokosfett oder Erdnussöl
500g	Bäggli vom Schweinskopf
350g	milde Zwiebeln, geschält, halbiert, in Streifen geschnitten
300 -500g	Kimchi, lange und dicke Stücke halbiert
	Korianderkraut, nach Belieben

MEHR ZUM THEMA KIMCHI

LABOR 1_ FM002 Fermentationsprozess von Kimchi