

TEOKKBOKKI

Zutaten für 4 Portionen

3 Stk Frühlingszwiebeln

Zutaten für die Reiskuchen

2 Tasse Reismehl

0.5 TL Salz

180 ml Wasser, kochend heiß

1 TL Sesamöl

1 TL Sesamöl, zum Bestreichen der Kuchen

Zutaten für die Sauce

800 ml Wasser

14 Stk Sardellen, getrocknet, klein

1 Bl Seetang (Kelp, 15x20 cm)

80 ml Chilipaste, scharf (Gochujang)

1 EL Chiliflocken

1 EL Zucker



ZUBEREITUNG (Reis Kuchen):

1. Das Reismehl mit dem Salz in eine mikrowelleneignete Schüssel geben. Das kochende Wasser schlückchenweise hinzufügen und mit einem Holzlöffel untermischen, bis das nasse Reismehl schwer vom Löffel fällt. Die Mischung darf also nicht zu flüssig werden.
2. Die Schüssel so abdecken, dass noch ein kleiner Spalt offen bleibt und der Dampf entweichen kann. Dann in die Mikrowelle stellen und 2 Minuten garen.
3. Die Schüssel danach herausnehmen, die Reismehlmischung durchrühren, erneut abdecken und für 2 weitere Minuten in die Mikrowelle stellen. Der Teig ist fertig, wenn er glasig und etwas durchscheinend ist.
4. Ein Arbeitsbrett mit etwas Sesamöl einfetten, den Teig daraufgeben und mit einem Holzstampfer oder einem Backholz schlagen, ausrollen, zusammendrücken und diesen Vorgang etwa 5 Minuten lang wiederholen, bis der Teig weich und elastisch ist. Den Teig in mehrere Portionen teilen, zu etwa 1 cm dicken Würsten formen und ganz leicht mit Sesamöl einölen. Anschließend jede Teigwurst schräg in etwa 3-4 cm große Stücke schneiden.

ZUBEREITUNG (TTEOKBOKKI):

1. Die getrockneten Sardellen, den getrockneten Seetang und das Wasser in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen. 1 Minute aufkochen und danach bei mittlerer Hit 15 Minuten offen köcheln lassen.
2. Währenddessen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Dann in einer kleinen Schüssel Chilipaste, Chiliflocken und Zucker mischen.
3. Die Sardellen und Seetang nach Beendigung der Kochzeit aus der Brühe fischen und entsorgen. Die Chilimischung einrühren, die Reiskuchen und $\frac{3}{4}$ der Frühlingszwiebeln hinzufügen und alles zum Kochen bringen.
4. Die Hitze etwas reduzieren und alles hin und wieder vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Jetzt köcheln lassen, bis die Reiskuchen weich sind und die Sauce sämig ist und glänzt.
5. Zuletzt die restlichen Frühlingszwiebeln über die Tteokbokki streuen und mit gegartem Reis servieren.