



Bulgogi mit scharfem Chinakohl

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Chinakohl	1 St.
Chili, gemahlen	1 TL
Honig	3 TL
Essig	5 EL
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Ingwer, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Sojasauce	3 EL
Schweinenackensteaks	600 g
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Sesam, weiß	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, Küchenpapier

1. Chinakohl waschen, vierteln, entstrunken und die Blätter in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel Chinakohl, Chili, 2 TL Honig und Essig kräftig vermengen und beiseitestellen.
2. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in dünne Ringe schneiden. Für die Marinade Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Ingwer, Knoblauch, Sojasauce und 1 TL Honig vermengen. Schweinenackensteaks waschen, trocken tupfen und grob würfeln. Schweinefleisch in der Schüssel marinieren.
3. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Chinakohl ca. 2 Min. anbraten. Danach auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren ca. 8 Min. weitergaren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili pikant abschmecken.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Schweinefleisch abtropfen und ca. 3 Min. anbraten. Danach mit Marinade ablöschen und weitere ca. 5 Min. garen. Zuletzt Frühlingszwiebeln und Sesam dazugeben, ca. 1 Min. mitrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Bulgogi mit scharfem Chinakohl auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	349 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	16 g